

Rezept

# Wirsingröllchen

Ein Rezept von Wirsingröllchen, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>1 große</b> Zwiebel	<b>200 g</b> festkochende Kartoffeln
<b>30 g</b> Butterschmalz	<b>400 g</b> gemischtes Hackfleisch
Salz	Pfeffer
<b>4 große</b> Wirsingblätter	<b>150 ml</b> Geflügelbrühe
<b>500 g</b> Möhren mit Grün	<b>2 EL</b> Rapsöl
<b>1 TL</b> Zucker	<b>150 ml</b> Möhrensaft
<b>50 g</b> kalte Butter	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 550 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Kartoffeln schälen, waschen und fein raspeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel und Kartoffeln darin 2-3 Min. anbraten. Die Mischung aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen.
2. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit der Zwiebel-Kartoffel-Mischung gründlich verkneten. Die Hackfleischmasse mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Wirsingblätter in kochendem Salzwasser ca. 2 Min. blanchieren. Dann herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Kohlblätter auf einer Arbeitsfläche halbieren und jeweils die mittlere Blattrippe entfernen.
4. Auf jede Blatthälfte 2-3 EL Hackfleischmasse geben und die Wirsingblätter aufrollen. Die Wirsingröllchen in eine Auflaufform (ca. 25 x 20 cm) legen und die Brühe darübergießen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 20 Min. garen.
5. Inzwischen die Möhren putzen, schälen und schräg in Scheiben schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Möhren darin 2-3 Min. anbraten. Mit dem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Dann mit dem Möhrensaft ablöschen und zugedeckt in ca. 10 Min. weich garen.
6. Das Möhrengemüse mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und die kalte Butter unterrühren. Die Möhren auf Tellern anrichten und die Wirsingröllchen daraufsetzen.