

Vegetarische Wirsingrouladen mit Pfannkartoffeln

Wirsingrouladen

1 Kopf Wirsingkohl
 1 kleiner Kürbis (ca. 700 g)
 2 Möhren
 1 rote Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 2 Lauchzwiebeln
 Olivenöl
 3–4 Kräuterzweige
 (Rosmarin, Salbei, Thymian)
 100 g gemischte Nüsse
 Eine Handvoll getrocknete
 Aprikosen, Rosinen
 3 getrocknete Tomaten
 Geräuchertes Paprikapulver
 Salz, Pfeffer
 3 Eier
 50 g Panko (oder Paniermehl)
 Muskat

Zubereitung (für 6 Personen)

Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen. Den Wirsing „schälen“, also die Blätter im Ganzen abnehmen (6 Stück). Den restlichen Wirsing in Stücke schneiden. Nun bei den Blättern den Strunk etwas heraus-schneiden und die Blätter kurz blanchieren, d.h. ca. 2 Minuten ins kochende Wasser werfen. Anschließend kurz kalt abspülen und die Blätter trocken tupfen. Die Hälfte des übrig gebliebenen Wirsings klein schneiden und beiseite stellen.

Den Kürbis halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden oder noch besser, grob reiben. Die Möhren, die rote Zwiebel und den Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln. Die Lauch-zwiebeln in Ringe schneiden. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen.

In der Zwischenzeit die Kräuter waschen und hacken. Die Nüsse ebenfalls hacken. Das geht auch gut in einer Küchenmaschine. Die getrockneten Aprikosen sowie die getrockneten Tomaten auch fein hacken und mit den Rosinen vermengen. Wenn das Gemüse schön angeschwitzt ist, das geräucherte Paprikapulver, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles in eine große Schüssel umfüllen.

**Für die Sauce:**

1 Zwiebel
 Die Hälfte des übrigen
 Wirsingkohls
 50 g Butter
 1 EL Tomatenmark
 1 EL Mehl
 200 ml Rotwein
 150 ml Brühe
 Salz, Pfeffer
 Zucker

Pfannenkartoffeln

1 kg Drillinge
 50 g Butter
 1 Zweig Rosmarin

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das gewürzte Gemüse mit den restlichen Zutaten, also Nüsse, das getrocknete Obst, die Eier, das Paniermehl und Kräuter vermengen. Nun die Wirsingblätter mit der Kürbismasse füllen und diese zu Rouladen formen.

In einem Bräter etwas Öl erhitzen und die Rouladen darin anbraten (am besten auf der offenen Seite zuerst anbraten, dann muss man sie nicht binden). Wenn sie schön Farbe bekommen haben, die Rouladen aus dem Bräter nehmen und beiseite legen.

Eine Zwiebel schälen und würfeln. In dem selben Bräter nun den geschnittenen Wirsing und die Zwiebel in Butter anbraten, bis alles ordentlich Farbe bekommen hat. Das Tomatenmark und das Mehl dazu geben und verrühren. Mit dem Rotwein und der Brühe ablöschen, etwas würzen und kurz aufkochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und die Rouladen zurück in den Bräter auf die Sauce legen. Dieser kommt jetzt für ca. 30 Minuten in den Ofen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln kochen. Dazu einfach die Drillinge in reichlich kaltem Wasser aufsetzen und 15 Minuten kochen lassen. Anschließend das Wasser abgießen und in einer Pfanne mit Butter und dem Rosmarin goldbraun anbraten. Jetzt kann man alles zusammen servieren.