

Wirsingrouladen mit Champignonfüllung und Senfsauce

378

Typ: Gemüse

Quelle: E&T 1985, 10, 20

Bemerkungen:

Zutaten: Für 6 Portionen:
1 großer Kopf Wirsingkohl (etwa 1,5 kg)
Salz
80 g durchwachsener Speck
60 g Butter oder Margarine
500 g Champignons
3 Scheiben Weizentostbrot weißer Pfeffer aus der Mühle
1 Knoblauchzehe
1 Ei (Gewichtsklasse 2)
150 ccm Schlagsahne
1/8 L Brühe (Suppenpaste)
1 EI mittelscharfer Senf Dijon
1/2 Bund Thymian

Rezept: Den Wirsing putzen und waschen, den Strunk mit einem spitzen Messer kegelförmig heraus schneiden. Den Wirsing in reichlich Salzwasser leise kochen, bis sich 12 Blätter vom Kopf lösen lassen: Blätter auf Küchenpapier ausbreiten und abtropfen lassen. Die Mittelrippen flach schneiden. Je 2 Blätter aufeinanderlegen. Den restlichen Kohl anderweitig verwenden.

Für die Füllung den Speck fein würfeln, in 20 g Butter oder Margarine glasig braten. Die Champignons kurz waschen, putzen, blättrig schneiden und zugeben. Unter Rühren kurz bei starker Hitze braten. Pfanne vom Herd nehmen. Das Toastbrot ohne Krusten würfeln und zerreiben, zugeben. Füllung mit Salz, Pfeffer und der gepellten; durchgepreßten Knoblauchzehe würzen. Das Ei mit .2 EI Sahne verrühren und unter die Pilzmasse mischen.

Die Füllung auf den Kohlblättern verteilen. Kohlblätter zu Rouladen aufrollen. Rouladen in der restlichen Butter oder Margarine erst auf der Nahtstelle, dann auf der anderen Seite anbraten. Wieder auf die Nahtstelle drehen und etwas Brühe angießen. Rouladen zugedeckt insgesamt 30 Minuten schmoren, dabei nach und nach die restliche Brühe angießen. Rouladen während des Schmorens ein- bis zweimal wenden.

Rouladen auf einer Platte warm stellen. Den Schmorfond aufkochen, die restliche Sahne und den Senf unterrühren und leicht cremig einkochen lassen. Sauce durch ein feines Sieb gießen und abschmecken. Thymianblättchen abzupfen und unter die Sauce ziehen. Die Sauce zu den Rouladen servieren. Kartoffeln dazu reichen.

Vorbereitungszeit: saue Garzeit etwa 40 Minuten