



## Genuss-Rezept

### Gewickelte Wirsing-Roulade

500 g	Räucherfrische
1 Kopf	Wirsing
100 g	Knollensellerie
1	rote Paprikaschote
1	Zwiebel
150 g	Schafskäse
	Öl und Senf
600 g	Biokartoffeln
600 g	Möhren
	Einige Zweige Thymian
250 g	Emmentalerkäse gerieben
250 ml	Fleischbrühe Fertigprodukt
1/ 2 Becher	flüssige Sahne
1/ 2 Becher	Schmand

Meersalz & Pfeffer aus der Mühle  
Muskatnuss gerieben  
Küchenband zum Wickeln  
Bratöl

#### **Zubereitung:**

Den Wirsingkohl putzen und die Strunke entfernen. Die Blätter in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Die Paprikaschote, Knollensellerie und Zwiebel klein würfeln und in Öl anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Thymianblättern und Senf würzen. Die Räucherfrische in kleine Würfel schneiden und zu dem Gemüse geben.

Die Wirsingkohlblätter mit der Mischung füllen, einrollen und mit Küchenband zusammen wickeln.

In einer Auflauf-Form die Wirsingkohlrouladen in Öl von allen Seiten anbraten, mit Fleischbrühe auffüllen und im Backofen bei 170 ° Grad ca. 30 Minuten garen.



In der Zwischenzeit die Kartoffeln und Möhren schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Jetzt abwechselnd in einer runden, gefetteten Auflaufform schichten.

Die flüssige Sahne mit dem Schmand mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Diese Mischung über das Gemüse gleichmäßig verteilen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Im Backofen bei 190° Grad ca. 35 Minuten garen. Das Gratin in rechteckige Portionstücke schneiden und zu den Wirsingkohlrouladen servieren.

**Pro Portion:** 514kcal, 7,8 g Eiweiß, 3,8g Kohlenhydrate, 9,6 g Fett

**Fotohinweis:** Gutfried, bei Veröffentlichung wird höflich um ein Belegexemplar gebeten.