

Das November-Rezept 2020 der LandFrauen

Von Karen Brommann vom LandFrauen Verein Kropp und Umgebung e.V.

<https://www.landfrauen-kropp.de/>

Im letzten Jahr servierte uns Frau Brommann eine leckere Fischroulade, nun können wir eine vegetarische Wirsingroulade ausprobieren. Viel Spaß dabei.

Vegetarische Wirsingrouladen



Zutaten:

4 Wirsingblätter
2 Zwiebeln
1 EL Butter
100 g Naturreis
Ca. 50 ml Milch
1 Ei
1/2 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Kurkuma
Butterschmalz
200 ml Gemüsebrühe
1 Packung passierte Tomaten
300 g Champignons
100 ml Schlagsahne

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

4 Wirsingblätter blanchieren, im kalten Wasser abschrecken und die Strünke rausschneiden. 2 Zwiebeln abziehen, fein würfeln und 1 EL Butter erhitzen und die Hälfte der Zwiebeln darin anbraten. 100 g Naturreis in kochendem Salzwasser garen. Ca. 50 ml Milch erwärmen und mit einem 1 Ei und 1/2 Bund Schnittlauch in Röllchen geschnitten dazugeben und mit den Zwiebeln und dem Reis verkneten. Dann mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und wer mag Kurkuma würzen.

Die Wirsingblätter mit der Reismasse belegen und einwickeln, mit Holzspießen fixieren. Butterschmalz im Bräter erhitzen und die Rouladen anbraten, Brühe und Tomaten hinzufügen, im Ofen 30 Minuten schmoren.

Inzwischen Pilze putzen, vierteln, mit den restlichen Zwiebeln dünsten, salzen, pfeffern. Rouladen aus dem Topf nehmen, warm stellen, Sauce mit Sahne aufkochen und Abschmecken, Rouladen mit Sauce und Pilzen anrichten.