

Vegetarische Wirsingroulade mit Zwiebelsoße

Zutaten (für 4 Personen):

- 8 Blätter (von außen) Wirsingkohl
- 1 kg roher (halb und halb) Kartoffelkloßteig
- 400 g Feta
- Muskatnuss
- 1 Bund Petersilie
- 6 gelbe Zwiebeln
- 6 Zehen Knoblauch
- Rapsöl
- 4 TL Kümmel
- 300 ml trockener Weißwein
- 400 ml Gemüsefond
- 100 ml Sahne
- 1 Spritzer Sojasoße
- Salz
- aus der Mühle: Weißer Pfeffer
- 4 Stängel Majoran

Kloßteig in eine Schüssel geben, mit Pfeffer und Muskat würzen und mit Salz abschmecken. Feta zerbröseln und zusammen mit der gehackten Petersilie unterheben.

Die Wirsingblätter in kochendem Salzwasser 5-6 Minuten blanchieren, in Eiswasser abschrecken und mit der Außenseite nach oben auf ein Küchentuch legen. Die Überstände der dicken Rippen mit einem scharfen Messer entfernen. Die Blätter umdrehen, trocken tupfen und die Kartoffelmasse darauf verteilen. Bei kleineren Blättern bei Bedarf 2 überlappend nebeneinander auslegen. Wirsing um die Masse falten und mit Küchengarn zu einer Roulade binden.

Zwiebeln schälen, halbieren und in halbe Ringe schneiden. Mit etwas Rapsöl in einer Pfanne goldbraun anschwitzen. Knoblauch schälen, andrücken und mit anschwitzen.

Kümmel in einem Mörser zerstoßen, zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und diese mit Pfeffer würzen. Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Die Rouladen in derselben Pfanne scharf anbraten, bis sie dunkelbraun sind. Nach Bedarf etwas Rapsöl hinzufügen. Mit Weißwein ablöschen und die Zwiebeln wieder in die Pfanne geben. Gemüsefond hinzufügen und alles bei geschlossenem Deckel 20 Minuten schmoren.

Die Rouladen herausnehmen und die Fäden aufschneiden. Knoblauch entfernen und Sahne und Sojasoße zur Soße geben. Erneut pfeffern und kurz aufkochen.

Sendetermin: 15.09.2024

Koch/Köchin: Björn Freitag

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen