

Rezepte > Geflügelgerichte > Rezept: Wirsingroulade mit Geflügelhack-Füllung
Wirsingroulade mit Geflügelhack-Füllung

Zutaten (für 4 Portionen) :

6 große Blätter vom Wirsingkohl
500 g Hähnchenbrustfleisch
(ohne Haut)
2 Scheiben Toastbrot
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
4 EL gehackte Blatt Petersilie
1 EL Senf
Salz
1 rote Paprikaschote
1 Ei (Größe M)
2 EL Olivenöl
400 ml Geflügelbrühe
100 ml Sahne
1 EL ungarisches Paprikamark, scharf
oder 1 TL Paprikapulver, rosenscharf
heller Soßenbinder
Klarsichtfolie
Küchengarnd

Für die Ofenkartoffeln:

800 g Kartoffeln, festkochende Sorte
Salz
Paprikapulver, rosenscharf
2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Für das Rezept wird die Wirsingroulade mit Geflügelhackfleisch gefüllt. Geflügelhackfleisch bekommt man nicht bei jedem Metzger, denn er müsste für das Geflügelhackfleisch einen extra Fleischwolf bereit halten. Also haben wir für das Rezept die Wirsingroulade mit Geflügelhackfleisch gefüllt. Hähnchenbrustfleisch gekauft und selbst durch den Fleischwolf gedreht. Deshalb auch die 2 Scheiben Toastbrot. Die fein gehackte, gedünstete Zwiebel und Knoblauch zusammen mit dem Hähnchenbrustfleisch durch den Fleischwolf drehen. Anschließend die zwei Scheiben Toastbrot hinterher. Dadurch wird das restliche Fleisch aus dem Fleischwolf gedrückt und etwa eine Scheibe Toastbrot bleibt im Fleischwolf zurück. Das Geflügelhackfleisch wird nun noch mit Salz und Senf gewürzt und mit dem Ei gut und gründlich vermengt.

Vom Wirsingkohl löst man 6 äußere Blätter ab, kocht sie 3 Minuten in Salzwasser und schreckt sie in Eiswasser ab. Die dicken Blattrippen werden beidseitig flach geschnitten. Wichtig ist auch, die Wirsingkohl-Blätter gut abzutrocknen, damit es beim nachfolgenden Anbraten nicht so spritzt!



WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte>Geflügelgerichte>Rezept: Wirsingroulade mit Geflügelhack-Füllung

Damit das mit dem Einrollen der Roulade klappt, habe ich ein großes Stück Klarsichtfolie auf die Arbeitsfläche gelegt. Die 6 Wirsingkohl-Blätter nun immer zwei nebeneinander und überlappend auf die Folie legen. Dann wird die Geflügelhackfleisch-Masse auf die Wirsingkohl-Blätter gestrichen und die Roulade mit Hilfe der Folie eingerollt. Da ich keine Wurstbänder hatte, habe ich die Wirsingroulade mit Küchengarn zu gebunden. In einem großen Bräter habe ich dann 2 EL Olivenöl erhitzt und die Wirsingroulade darin von allen Seiten angebraten (gebräunt). Dann habe ich mit Geflügelbrühe aufgeossen und die Roulade 40 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Zwischendurch habe ich noch schnell die Paprikaschote fein gewürfelt und zu der Wirsingroulade gegeben.

Nun war Zeit, die Kartoffeln zu schälen, in Spalten zu schneiden und mit Salz und Paprika gewürzt in eine Reine mit 2 EL Olivenöl zu geben, die auf 180 °C vorgeheizt war. Die Kartoffeln habe ich sofort gut durchgemischt und während der Backzeit von 30 Minuten immer wieder durchgemischt. Damit die Kartoffelspalten schön knusprig werden habe ich den Backofen am Ende der Garzeit auf 220 °C hoch geschaltet.

Zum Fertigstellen der Soße habe ich die Wirsingroulade aus dem Bräter genommen und warm gehalten. Der Bratfond wurde nun noch einmal aufgekocht, mit dem Pürierstab püriert und mit (Salz*), ungarischem Paprikamark und Sahne abgeschmeckt und mit hellem Soßenbinder etwas angedickt.

Hinweis: Wir Kochbären salzen unsere Gerichte moderat. Das ungarische Paprikamark ist sehr salzig, deshalb haben wir kein weiteres Salz verwendet.

© WWW.KOCHBAEREN.DE