

## Wirsingroulade

### Zutaten ( für 4 Portionen )

1 großem Wirsing ( ca. 900 g),  
etwas gemahlenen Kümmel,  
Salz, 1 Ei,  
8 dünne Scheiben Frühstücksspeck,  
1 kleine Knoblauchzehe,  
500 g feines Kalbsbrät,  
120 ml Schlagsahne,  
weißen Pfeffer aus der Mühle,  
3 Fleischtomaten,  
1 ½ l Gemüsebrühe,  
2 Päck. Weiße Soße z.B. von Knorr,  
200 ml Sahne,  
1 EL Butter,  
2 gehäufte TL scharfen Dijonsenf,  
Salz, etwas Zitronensaft.



### Zubereitung

Für die Wirsingroulade vom geputzten Wirsingkopf 10 große Blätter nehmen, den Strunk etwas abflachen und in kochendem Salzwasser mit etwas gemahlenem Kümmel 2 Min. blanchieren. Abschrecken unter kaltem Wasser und abtropfen lassen. Das Kalbsbrät in eine Schüssel geben. Knoblauch schälen und fein hacken. Ei trennen. Das Kalbsbrät mit dem Eiweiß, 2 EL Sahne, und dem Knoblauch verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten einritzen, kurz ins kochende Wasser geben und enthäuten. Danach 2 Tomaten entkernen und in dünne Scheiben schneiden. 1 Tomate entkernen und in Würfelchen schneiden. 6 Wirsingblätter legen sie überlappend zu einem Quadrat auf ein nasses Geschirrhandtuch( das Geschirrhandtuch kurz in kochendes Wasser geben, damit evtl. Waschmittlrückstände entfernt sind). Nun legen sie die Frühstücksspeckscheiben darauf und verteilen die Hälfte der Brätmasse und die Hälfte der Tomaten darauf, dabei einen Rand von 2 cm lassen. Jetzt die restlichen 4 Wirsingblätter überlappend darauf legen und die Frühstücksspeckscheiben, restliche Brätmasse und die restlichen Tomatenscheiben darauf verteilen. Die Wirsingblätter von allen Seiten einschlagen, und aufrollen. Das Tuch fest um die Rolle wickeln und die Enden mit Bindfaden gut zubinden. Mit der Naht nach unten in siedender Brühe bei schwacher Hitze 35 Minuten zugedeckt garen ( Am besten im Bräter ).Die weiße Soße nach Packungsanleitung mit 250ml Wasser und 200 ml Sahne zubereiten. Mit Butter, Senf, Salz und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Wirsingroulade nach Ende der Garzeit aus der Brühe nehmen. Vorsichtig aus dem Geschirrhandtuch rollen und in Scheiben schneiden.

Die Wirsingroulade auf der Soße mit den Tomatenwürfel servieren. Dazu passen am besten Salzkartoffel oder gebratene Kartoffeltaler.