

Hackfleisch Roulade



Zutaten (für 4 Portionen):

8 Blätter Wirsingkohl

500 g Hackfleisch (gemischt)

1 Glas Löwensenf Rouladen Traum (250 ml)

1 Ei

3 EL Paniermehl

2 EL Speiseöl

400 ml Gemüsebrühe

Zubereitung:

Wirsingblätter putzen, waschen und die harten Stiele abschneiden. Kurz in einem Topf mit kochendem Wasser blanchieren, anschließend gut abtropfen lassen. Hackfleisch mit Rouladen Traum, Ei und Paniermehl zu einer glatten Masse verkneten. Hackfleischmasse auf die Wirsingblätter geben, die Seiten einschlagen, aufrollen und mit Garn zusammenbinden. Rouladen in einem Topf im erhitzten Öl rundherum anbraten und die Hälfte der Gemüsebrühe angießen. Ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Rouladen herausnehmen, restliche Brühe dazugießen und die Soße nach Wunsch mit Speisestärke binden. Rouladen mit Soße auf Teller anrichten. Dazu schmecken Salzkartoffeln.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
KJ/kcal p. P.: 1726/414