

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. März 2020** ▪
Hauptgang & Dessert mit Johann Lafer



Julia Popov

Wirsingroulade mit Reis-Hack-Füllung und Tomaten-Paprika-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die gefüllten Wirsing-Rouladen:

200 g Schweinehackfleisch
 150 g Spitzen-Langkornreis
 1 Kopf Wirsingkohl
 1 Zwiebel
 Butter, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Drei Wirsingblätter waschen, trockentupfen und in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser garen. Danach auf der Arbeitsfläche auslegen.

Reis separat in Salzwasser garen. Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in Butter glasig dünsten. Den fertigen Reis unter die Zwiebeln rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit rohem Hackfleisch vermengen.

Die Reis-Hack-Masse auf die Wirsingblätter geben, die Seiten einschlagen und die Blätter fest zusammenfallen.

Für die Tomaten-Paprika-Sauce:

1 Paprika
 1 Möhre
 1 Zwiebel
 400 g gehackte Tomaten aus der Dose
 100 g Schlagsahne
 2 Zweige Dill
 2 EL Mehl
 Butter, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika waschen, entkernen und kleinschneiden. Möhre schälen und kleinschneiden. Zwiebel abziehen, die Hälfte würfeln und in Butter anbraten. Paprika und Möhre dazugeben und mit anbraten. Mit

Dosentomaten und Schlagsahne ablöschen, Mehl darüber bestäuben. Alles aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce danach über die vorbereiteten Rouladen geben und für 15 Minuten darin köcheln lassen. Dill abrausen und trockenwedeln. Die Blätter abzupfen und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.