

Wirsingrouladen mit „Majoran“



Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger
Wirsingrouladen mit „Majoran“

Zutaten für 4 Personen:

(Zeit: 50 Minuten / Garzeit: 90 Minuten)



1 EL Butter, 1 Zwiebel fein gewürfelt, 1 Knoblauchzehe fein gewürfelt, 1 EL *Majoran*, 500 g gekochte Kartoffeln in Würfel geschnitten, 150 g Schweinebauch geräuchert klein gewürfelt, 150 g Schweinefleisch mager klein gewürfelt, 150 g Bratwurstbrät, 1 Brötchen in Milch eingeweicht, 2 Eier, ½ TL *Muskat* gemahlen, 1 Kopf Wirsing, ca. 8 grüne Blätter, *Sizilianisches Steinsalz* aus der Mühle

Butter erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen, *Majoran* dazugeben und auskühlen lassen. Kartoffeln, Schweinebauch und -fleisch, Brät, Brötchen und Eier gut vermischen, mit *Muskat* und *Sizilianisches Steinsalz* würzen. Mit der erkalteten Zwiebel-Mischung vermengen. Wirsingblätter kurz in Salzwasser blanchieren und auf einer Plastikfolie als zusammenhängende Unterlage auslegen. Wurstmasse zu einer Rolle formen, diese auf die Wirsingblätter legen und fest darin einrollen. Dann die Wirsing-Wurst-Rolle auf ein großes Stück Alufolie legen und wieder fest einwickeln. In einem geeigneten Topf Wasser zum Kochen bringen, die Rolle mit der Alufolie einlegen und bei kleiner Hitze 1,5 Std. garen. Die Rolle auspacken und sofort servieren.

Tipp: Dazu passen am besten selbst eingelegtes Sauerkraut mit *Edeltraut* und frisches Bauernbrot, natürlich auch selbst gebacken mit *Der Hofbäck*. Alles zu finden auf unserer Rezeptseite im Internet.

Viele leckere Rezepte finden Sie unter www.bio-feinschmecker.de
 Herbaria Kräuterparadies GmbH, Hagnbergstraße 12, 83730 Fischbachau

