



Wirsingrouladen in Biersoße

Man nehme für 6 Portionen:

1 großen Wirsing	12 Blätter lösen, die Rippe flachschneiden, blanchieren. Restlichen Wirsing anderweitig verwenden. Wirsingblätter trocknen
500 ml dunkles Bier (Köstritzer)	
2 große Zwiebeln	halbieren, pellen, würfeln; 1 für die Soße, 1 fürs Hack glasig dünsten
2 Knoblauchzehen	halbieren, pellen, würfeln
2-3 Stiele Majoran [getr. Majoran]	Blättchen von den Stielen zupfen, evtl. hacken
1 Brötchen vom Vortag	kleinschneiden und in etwas Bier einweichen, dann ausdrücken
1 Ei	
4 EL scharfen Senf	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
Butterschmalz	
900 g gemischtes Hackfleisch	mit der angedünsteten Zwiebel, Knoblauch, Majoran, Brötchen, Ei und Senf vermischen. Kräftig salzen und pfeffern. In 12 gleiche Portionen aufteilen.
150 ml Gemüsebrühe	
2 TL Speisestärke	
außerdem:	Küchengarnt zum Binden

- Wirsingblätter auf einem Geschirrtuch ausbreiten. Jeweils eine Fleischportion darauflegen und ein Päckchen wickeln. Mit Küchengarnt binden. Außen leicht salzen und pfeffern.
- Rouladen in Butterschmalz rundum anbraten, herausnehmen, beiseitestellen. Restliche Zwiebel in Butterschmalz kräftig anbraten. Mit etwas Bier ablöschen. Brühe und restliches Bier zugeben und die Rouladen darin mindestens 75 Minuten schmoren.
- Soße bei Bedarf mit dem Stabmixer durchmischen, mit Speisestärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu: Kartoffelstampf und Köstritzer