



## Wirsingroulade mit Kartoffeln

500 g Kartoffel  
1/4 Gemüsefond  
2 Karotten (ca. 200g)  
2 Zwiebeln  
1 Knoblauch  
gemischte Kräuter  
50 g Österkorn  
Salz, Pfeffer,  
1 Kopf Wirsing  
etwas Öl und Creme Fraiche

Für die Füllung, die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden und mit etwas Gemüsefond weich kochen. Zu Püree verarbeiten. Danach die Karotten fein raspeln. Den Zwiebel und Knoblauch ebenfalls fein schneiden und anschließend mit dein Karotten unter das Kartoffelpüree mischen und nach belieben abschmecken. Vom Wirsingkopf Blätter ablösen und in Salzwasser blanchieren (kochen). Das Innere Würfel schneiden und weich kochen. Auf den Blättern die vorher zubereitete Fülle verteilen und zu Rouladen formen. In eine vorgefettete Form geben und mit Gemüsefond leicht aufgießen. Im Rohr bei 160 Grad, ca. 20 Minuten garen lassen. Den kleingeschnittenen Wirsing mit etwas Creme Fraiche erhitzen und mit den Rouladen anrichten.