

Wirsingrolle

Zutaten:

Wirsing, einige große Blätter
1 Brötchen, altbacken, ersatzweise Semmelbrösel
500g Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Ei
Salz, Pfeffer
200g gekochter Schinken
Paprikapulver

Zubereitung

- Wirsingblätter in Salzwasser blanchieren (ca 3 Minuten)
- Hackfleischteig wie für Fleischküchle zubereiten
- Alufolie oder Backfolie mit Öl bepinseln, darauf den Hackfleischteig rechteckig ausrollen und den Schinken darauf legen
- darauf die Wirsingblätter legen
- mit Hilfe der Folie den Teig aufrollen (Folie dient natürlich nur als Rollhilfe)
- die Wirsingrolle auf ein gefettetes Blech legen, die offene Seite nach unten und bei 200°C ca eine Stunde backen
- in Scheiben schneiden und servieren

Dieses Gericht schmeckt sowohl warm als auch kalt, macht bei einem Buffet echt was her und kann super vorbereitet werden

Da man für dieses Gericht nur die größeren äußeren Blätter verwendet, bereite ich immer mit dem restlichen Wirsing eine **Wirsing-Senf-Pfanne** zu