

Hauptgang - Vegetarische Alternative: Verdächtige Wirsingröllchen mit erbarmungslos zerspaltenen Ofenkartoffeln

Für 4 Verdächtige

Arbeitszeit: ca. 1 Stunde **Backzeit:** 35 Min. **Schwierigkeit:** einfach

Zutaten:

1 großer Wirsing
12 mittelgroße Kartoffeln (bio)
500 g Champignons
4 EL Butter
3 Scheiben Toast
1 Knoblauchzehe
1 Ei
200 ml Sahne
1/8 l Brühe
Verschiedene Kräuter (z.B. Kümmel, Rosmarin, Thymian)
1 EL Sesam
1 EL grobes Salz
1 EL Senfkörner
1-2 TL mittelscharfer Senf
Öl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Wirsing putzen, waschen und den Strunk kegelförmig ausschneiden. Den Kohl in kochendes Salzwasser legen. 12 Blätter lösen und auf Küchentrepp auslegen. Anschließend die Rippchen flach schneiden. Je zwei Blätter zusammen legen.

Die Champignons putzen, in kleine Würfel schneiden und in 2 EL Butter anbraten. Toastbrot in Würfel schneiden, zerreiben und unter die Pilze geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehe pellen und dazu pressen. Anschließend das Ei und 2 EL Sahne dazugeben. Die Füllung auf die Kohlblätter verteilen und zu Rouladen aufrollen.

Die Kartoffeln waschen, bürsten und halbieren und auf ein gefettetes Blech setzen mit der Schnittkante nach oben. Mit Öl bestreichen und jede Kartoffel individuell mit einem der verschiedenen Kräutern, Sesam, Senfkörnern oder groben Salz bestreuen. Im Ofen 35 Minuten garen.

In einem großen Schmortopf 2 EL Butter erhitzen. Die Rouladen in heißer Butter erst an der Nahtstelle, dann auf der anderen Seite anbraten. Wieder auf die Nahtstelle drehen. Mit etwas Brühe ablöschen. Die Wirsingrollen zugedeckt insgesamt 30 Minuten schmoren, dabei nach und nach die Brühe dazu gießen. Die Rollen ein bis zwei Mal wenden. Nach 30 Minuten Rollen herausnehmen.

Für die Sauce 150 ml Sahne und Senf im Schmortopf kurz kochen. Thymianblättchen dazugeben und alles anrichten.