



Hauptgang oder Vorspeise

Wirsingrolle mit Hackfleisch

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

400 gr	Hackfleisch
200 gr	Kalbsbrät
10 Tranchen	Kochschinken
2 Stück	Zwiebeln, geschält, fein gehackt
2 Zehen	Knoblauch, geschält und fein gehackt (oder gepresst)
2 EL	Olivenöl, kalt gepresst
1 TL	Rindsbouillongranulat in heissem Wasser (1 dl) aufgelöst
	Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Senf, Dijon (oder – wenn nicht vorhanden – normaler Senf)
1 Bund	Petersilie, glattblättrig, fein gehackt
2 Stück	Eier
1 Stück	Semmel, altbacken
	Etwas Milch, für das Einlegen der Semmel
100 gr	Parmesan, frisch gerieben

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 200 Grad (Ober/Unterhitze) einheizen.
Bratpfanne	Das Olivenöl darin erhitzen und die Zwiebeln sowie den Knoblauch glasig dünsten.
Hackfleisch Rindsbouillon	Das Hackfleisch dazugeben und allseits krümelig braun anbraten. Mit der Rindsbouillon ablöschen.
Ketchup, Petersilie Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle	Ketchup sowie Petersilie dazugeben und umrühren. Mit Aromat, Salz sowie Pfeffer würzen. Das Ganze etwas einkochen bis fast keine Sauce mehr vorhanden ist.
Schüssel, Kalbsbrät, Eier, Semmel sowie Parmesan	Den Inhalt der Bratpfanne in eine grosse Schüssel geben. Das Kalbsbrät, die Eier, die Semmel (etwas ausgedrückt) sowie den Parmesan hinzufügen und gut mischen.
Grosse Kasserolle Wirsing-Blätter	In einer grossen Kasserolle Wasser zum kochen bringen. Vom Wirsing die grossen Blätter lösen und im heissen Wasser blanchieren. Dicke Rippen mit einem Messer flach wegschneiden.
ALU-Folie, Wirsing- Blätter, Aromat, Schinken, Senf	Ein grosses Stück ALU-Folie ausrollen. Mit den Wirsingblättern überlappend belegen und mit etwas Aromat würzen. Den Wirsing mit dem Schinken belegen. Die Schinkentranchen mit kräftig Senf einstreichen.
Hack-/Kalbsbrätgemisch	Das Hack-/Kalbsbrätgemisch gleichmässig auf den Wirsing/Schinken verteilen. Zu einer grossen dicken Rolle formen. (Achtung: Die ALU-Folie brauchen Sie nur als Hilfsmittel fürs "Einwickeln", also nicht mit einwickeln).
Gratinform	Die Rolle in eine ausgebutterte, weite Gratinform legen und im vorgeheizten Backofen, auf mittlere Schiene während 1 Stunde braten.

Variante:

- 150 gr Speckwürfeli (kross gebraten) würden ebenfalls gut in die Hackfleisch/Brätmischung passen
- Wer's gerne etwas schärfer mag, gibt 1/2 TL Sambal Olek oder Harissa dazu (zusammen mit Ketchup in die Bratpfanne beifügen).