

Klassisches Rezept für Wirsing-Kohlrouladen für 12 Personen – mit einer herzhaften Hackfleischfüllung und einer kräftigen Soße.

Wirsing-Kohlrouladen für 12 Personen

Ergibt: ca. 12–14 Rouladen

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Garzeit: ca. 60–75 Minuten

Zutaten

Für die Rouladen

- 2 große Wirsingköpfe (insgesamt ca. 2,5–3 kg)
- 1,8 kg gemischtes Hackfleisch
- 4 altbackene Brötchen
- ca. 250 ml Milch
- 3 große Zwiebeln
- 4 Eier
- 4 TL Salz
- 2 TL schwarzer Pfeffer
- 2 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Majoran
- 1 TL Kümmel, optional
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 2 EL gehackte Petersilie
- ca. 100 g Butterschmalz oder Öl
- Küchengarn oder Rouladennadeln

Für die Soße

- 3 große Zwiebeln
- 3 Möhren
- 200 g Knollensellerie
- 3 EL Tomatenmark
- 1,5 l Rinder- oder Gemüsebrühe
- 500 ml passierte Tomaten
- 2 Lorbeerblätter
- 5–6 Wacholderbeeren, leicht angedrückt
- 2 TL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer

- 200 ml Sahne oder 150 g Crème fraîche
- 2–3 EL Mehl oder Speisestärke zum Binden

Zubereitung

1. Wirsing vorbereiten

Die äußeren Blätter der Wirsingköpfe entfernen. Den Strunk großzügig herausschneiden. Die Köpfe vorsichtig in einzelne Blätter zerlegen.

Einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen. Die Wirsingblätter portionsweise **2–3 Minuten blanchieren**, bis sie weich und biegsam sind. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Die dicken Blattrippen mit einem scharfen Messer etwas flacher schneiden – dann lassen sich die Rouladen später leichter wickeln.

2. Hackfüllung zubereiten

Brötchen in kleine Stücke zupfen und mit der Milch übergießen. Etwa 10 Minuten quellen lassen.

Zwiebeln fein würfeln und in etwas Butterschmalz glasig braten. Abkühlen lassen.

Hackfleisch mit ausgedrückten Brötchen, Zwiebeln, Eiern, Senf, Petersilie und den Gewürzen gründlich vermischen.

3. Rouladen wickeln

Je nach Größe 1–2 Wirsingblätter übereinanderlegen. Pro Roulade etwa **150–170 g Hackfleischmasse** daraufgeben.

Die Seiten einschlagen und die Blätter möglichst straff aufrollen. Mit Küchengarn oder Rouladennadeln fixieren.

4. Rouladen kräftig anbraten

Butterschmalz in einem großen Bräter erhitzen. Die Wirsingrouladen portionsweise von allen Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.

5. Soße ansetzen

Zwiebeln, Möhren und Sellerie würfeln und im Bräter kräftig anrösten. Tomatenmark dazugeben und **2–3 Minuten mitrösten**.

Mit etwas Brühe ablöschen und den Bratensatz vom Boden lösen. Restliche Brühe und passierte Tomaten dazugeben. Lorbeer, Wacholder und Paprikapulver hinzufügen.

Die Rouladen wieder in den Bräter legen. Sie sollten ungefähr zur Hälfte bis zwei Drittel in der Flüssigkeit liegen.

6. Schmoren

Deckel auflegen und die Wirsingrouladen bei **160 °C Ober-/Unterhitze** etwa **60–75 Minuten** schmoren lassen.

Nach etwa der Hälfte der Garzeit die Rouladen vorsichtig wenden.

7. Soße vollenden

Rouladen herausnehmen und warm halten. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren entfernen.

Die Soße nach Wunsch pürieren oder durch ein Sieb passieren. Sahne oder Crème fraîche einrühren.

Falls die Soße zu dünn ist, etwas Mehl mit kaltem Wasser glatt rühren oder Speisestärke in kaltem Wasser anrühren und die Soße damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passt besonders gut

- **Salzkartoffeln** oder Kartoffelpüree
- **Kartoffelklöße** für ein besonders festliches Essen
- Spätzle
- etwas Preiselbeeren als kleiner süßlicher Kontrast

Tipp für 12 Personen: Ich würde eher **14 Rouladen** einplanen. So habt ihr einen kleinen Puffer für gute Esser – und übrig gebliebene Wirsingrouladen schmecken am nächsten Tag sogar noch besser.