



Gefüllte Wirsingrouladen mit Champignonrahmgeschnetzeltem

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (für 3 Portionen):

6 Blätter vom Wirsing, 400 g Champignons, 500 g Kartoffeln mehlig, 100 g geriebener Käse, 250 ml Sojasahne, 4 EL Sojasauce, 2 Knoblauchzehen, 1 bisschen Sojageschnetzeltes (optional), 1 bisschen Muskat, Rauchsatz, Paprika edelsüß, Hefeflocken.

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln in Salzwasser garkochen. Wirsingblätter abzupfen und waschen. Die Kartoffeln abgießen und schälen. In einem Topf mit geriebenem Käse, Rauchsatz, Pfeffer, Muskat, Hefeflocken und Paprikapulver stampfen. Die Masse sollte fest sein, am besten mit den Händen nochmals kneten.
2. Die Wirsingblätter auslegen und die Füllung mit einem Löffel in der Mitte verteilen. Die Blätter gut falten und mit einem Faden zubinden. Etwas Wasser und Salz in einem Topf erhitzen und die Rouladen reinlegen. Das Wasser sollte nicht kochen. Den Deckel schließen und die Rouladen garen. Währenddessen die Champignons schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl erhitzen.
3. Sobald die Röstaromen freigesetzt sind, mit Sojasauce ablöschen. Anschließend Sojasahne aufgießen und gut vermischen. Mit Muskat, Pfeffer und ggf. etwas Gemüsebrühe würzen.

Mit frischer Petersilie servieren.

Viele weitere tolle
Rezeptideen finden Sie auf
www.laiseacker.de

Guten Appetit

