



## WIRSINGROULADEN IN BIER-SPECK-SAUCE

### Zutaten: (für 6 Personen)

600g Gehacktes ( $\frac{1}{2} + \frac{1}{2}$ )  
20g Gourmet Flamand-Köttbullar-Gewürzsalz  
1 Wirsingkohl  
1 große Zwiebel  
250g geräucherter, durchwachsener Speck  
1 Kaffeelöffel gemahlener Kümmel  
0,3l Malzbier  
0,3l Gemüsebrühe  
Olivenöl  
Etwas weiche Butter  
1 Eigelb  
Ein Schuss Sahne

### Zubereitung:

Vom Wirsingkohl den Strunk rundherum einstechen. Dann die Blätter vorsichtig von oben her ablösen. Wir benötigen 12 Blätter. Die harte Rippe in der Mitte im Dreieck ausschneiden. Danach im kochenden Salzwasser für einige Minuten blanchieren. Mit eiskaltem Wasser abschrecken. Das Gehackte mit dem Gewürzsalz vermischen, gut durchkneten. 6 längliche Frikadellen formen und kurz ziehen lassen. Speck in dünne Scheiben schneiden, die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Speck und Zwiebeln im Schmortopf mit etwas Olivenöl scharf anbraten. Beides heraus nehmen und bereitstellen. Mit jeweils 2 Kohlblättern eine Frikadelle einrollen und mit der Nahtstelle nach unten in den Schmortopf legen. Jetzt kurz erhitzen und dann mit Malzbier und Gemüsebrühe ablöschen. Vom übrig gebliebenen Kohl etwas klein schneiden und über den Rouladen verteilen, ebenso das Speck-Zwiebel-Gemisch darüber verteilen. Ein Stück Pergamentpapier mit Butter bestreichen und mit der gebutterten Seite nach unten auf die Rouladen legen. Alles für ca. 1  $\frac{3}{4}$  Stunden im auf 200° Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen schmoren. 10 Minuten vor Ende der Zeit das Pergamentpapier abnehmen. Die Rouladen herausnehmen und warm stellen. Eigelb mit Sahne verquirlen und die Sauce damit anbinden. Jetzt sofort servieren. Dazu passt etwas Creme Fraîche und eventuell Salzkartoffeln.