

Wirsingroulade mit Apfel-Baconfüllung

by Andreas - Dienstag, Juni 30, 2009

<http://mundgericht.de/index.php/wirsingroulade-mit-apfel-baconfullung/>

Sieht nicht nur hübsch aus, schmeckt auch ausgezeichnet. Einzig das Rollen der Wirsingrouladen ist etwas knifflig. Die Blätter dürfen nicht zu weich sein, sonst reißen sie leicht.

1 Apfel
250 gr. Champignons
1 Bund Petersilie
8 Scheiben Bacon
1 Ei
1 Zwiebel
2 Scheiben Toastbrot
4 Wirsingblätter
100 ml Gemüsebrühe
4 EL Öl
Salz
Pfeffer

Wirsingblätter vom Kopf abschneiden und fünf Minuten in Salzwasser kochen. Danach mit kaltem Wasser abschrecken.

Apfel vierteln, entkernen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Champignons, Zwiebel und Petersilie klein hacken.

Champignonwürfel in der Pfanne in Öl anbraten und in eine Schüssel geben.

Zwiebel glasig braten und zu den Pilzen geben. Petersilie, Ei, Salz, Pfeffer und Toastbrotwürfel untermengen.

Die Wirsingblätter mit zwei Scheiben Bacon und Apfelscheiben belegen, darauf die Pilzmasse geben. Die Ränder einschlagen, aufrollen und mit Holzstäbchen feststecken.

Die Rouladen in einen Bräter geben mit Brühe begießen und zwanzig Minuten zugedeckt im Ofen garen lassen.