

Lamm-Roulade mit Wirsingsblätter

Zutaten

600 g Gehacktes vom Lamm
2 alte Brötchen
1 mittelgroße Zwiebel
2 Eier
2 Knoblauchzehen
2 EL gehackte glatte Petersilie
1 TL Thymian (am besten frisch)
Salz, Pfeffer
8 Scheiben Frühstücksspeck
etwas Schweineschmalz
1 Wirsingkopf
2 EL Creme fraiche
100 ml Fleischbrühe

Zubereitung

Brötchen einweichen, dann ausdrücken und fein zerkleinern. Zusammen mit dem Gehackten, der fein gewürfelten Zwiebel, den Kräutern, gehacktem Knoblauch und den Eiern in eine Schüssel geben und gut durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Wirsingblätter säubern und kurz blanchieren, damit sie weich werden. Je nach Größe der Blätter mehrere nebeneinander legen und darauf die Hackmasse so verteilen, dass 4 Rouladen entstehen. Mit Küchengarn umwickeln oder später so in den Topf legen, dass trotz fehlender Umwicklung die Rouladen nicht aufgehen.

In einem Schmortopf die Speckscheiben in etwas Schweineschmalz kurz anbraten. Die Rouladen dazugeben.

Im vorgeheizten Backofen zugedeckt ca. 40 min. bei 160 Grad garen. Ab und zu etwas Brühe angießen.

Danach den Deckel abnehmen, Creme fraiche und die restliche Brühe dazugeben. Ohne Deckel bei nun 200 Grad noch 10 min. weiter garen.

Beilage: gekochte oder gebratene Kartoffeln.