Wirsingröllchen mit Hackfleisch
Zutaten:

für ca. 4 Portionen

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie (glatt)
400 g Hackfleisch
1 Ei
2 El Haferflocken (blütenzart) oder Semmelbrösel
1 Tl Senf
1 Prise Muskatnuss (frisch gerieben)
1 Prise Salz
1 Prise bunter Pfeffer (aus der Mühle)
8 Wirsingblätter
2 El Olivenöl
200 ml Gemüsebrühe
100 g Schmand
Tomatenmark

Außerdem: 8 kleine Spießchen
Arbeitszeiten:

Zubereitungszeit ca. 20 Min.
Garzeit ca. 20 Min.
Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch abziehen, beides fein würfeln. Etwas Petersilie beiseitelegen, Rest klein schneiden. Hackfleisch mit Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Ei, Haferflocken, Senf verkneten, kräftig mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer würzen.

Wirsingblätter ca. 2 Min. in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen, kalt abspülen, abtropfen lassen, Stielansätze entfernen. 1-2 El Hackfleisch auf jedes Wirsingblatt geben, an den Seiten einschlagen, aufrollen, mit Spießchen feststecken.

Päckchen beidseitig in Olivenöl andünsten, Gemüsebrühe angießen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. garen, herausnehmen, warm stellen. Schmand unter die Sauce rühren, etwas einkochen lassen, nochmals abschmecken. Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett anrösten. Wirsing-Päckchen mit Pinienkernen, Sauce und restlicher Petersilie dekoriert anrichten.

Tipp, wer die Füllung doppelt macht, kann parallel noch Fleischküchle ausbraten und wieder eingefrieren oder für den nächsten Tag verwenden. Oder auch Königsberger Klopse mit einem Hauch Kapern….