

# Wirsing-Roulade mit endori veggie hack

endori



100 g	<b>endori veggie hack</b>
100 g	Perlgraupen
1	Zwiebel
1	Zehe Knoblauch
20 ml	Weißwein
1	Ei
250-300ml	Gemüsebrühe
1 EL	Petersilie, frisch
1	Süßkartoffel
10	Champignons, braun
8	Kartoffeln, bunt
1 Kopf	Wirsing
1 kl. Bund	Schnittlauch
100 ml	Rotwein
50 g	Butter
50 ml	Rote Beete Saft
1 TL	Honig
	Salz & Pfeffer

## So gelingt das Rezept

Großen Topf mit Wasser aufstellen und zum Kochen bringen. Beim Wirsing den Strunk abschneiden und die einzelnen Blätter lösen. Wenn das Wasser kocht, jedes einzelne Blatt für ca. 20-30 Sekunden blanchieren und in Eiswasser legen. Blätter trockentupfen und auf ein Tuch legen.

Für die Füllung Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden. Pilze grob hacken. Zwiebel mit Knoblauch und Pilzen für 6 Minuten scharf anbraten. In einen Food Prozessor geben und mixen. Ei, Petersilie und **endori veggie hack** hinzugeben und in einer Schüssel alles gut vermischen.

Für die Perlgraupen Zwiebel für drei Minuten in Butter anschwitzen. Perlgraupen hinzugeben und 2 Minuten unter ständigem Rühren beobachten. Mit Weißwein ablöschen und ständig umrühren. Mit Gemüsebrühe ablöschen und bei niedriger Hitze für 5-10 Minuten einkochen, das die Perlgraupen noch bissfest sind.

Wirsingblätter auf ein Tuch legen und mit Pilzfüllung und Graupen belegen. Zu einer Roulade rollen und mit einem Bindfaden zusammenschnüren. Roulade in einer heißen Pfanne von beiden Seiten anbraten, in eine Form geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad für 15 Minuten garen. In der Zwischenzeit Kartoffeln halbieren und in der Pfanne für 10 Minuten anbraten.

Für die Soße Rotwein, Honig, Rote Beete Saft und Butter in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Das Ganze solange reduzieren, bis man eine dicke Soße hat. Die restlichen Perlgraupen mit ein wenig Butter und Schnittlauch erwärmen und auf den Teller geben. Roulade aus dem Ofen nehmen und den Faden abschneiden. Auf die Graupen geben und mit Kartoffeln und Soße garnieren.

**Guten Appetit!**