Wirsingstrudel mit Schweinemett

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Warum denn immer Kohlroulade, so ein Wirsingstrudel ist einfach und schneller gemacht

Zutaten

- 1 kleiner Kopf frischer Wirsing
- 500 - 600 g Schweinemett
- 150 g magerer Räucherspeck in Scheiben
- 2 - 3 mittelgroße Zwiebeln
- 1/4 l brauner Bratensaft
- Etwas Butterschmalz
- Kartoffeln
- Salz, Pfeffer, etwas Kümmel

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Wirsingkohl putzen und von den groben Außenblättern befreien, halbieren.In kochendem Salzwasser mit etwas Kümmel, 3 - 4 min. blanchieren, in kaltem Wasser abkühlen.

Schritt3

Das Schweinemett mit Salz und Pfeffer gut würzen und mit 1 - 2 fein geschnittenen Zwiebeln gut verarbeiten.

Schritt4

Der Strudel:

Schritt5

Die Wirsingblätter von den dicken Strünken befreien, raus schneiden. Üppig als 30 - 40 cm langer Streifen dicht an dicht auf einem Küchentuch verteilen. Das Schweinemett ebenfalls, gleichmäßig auf dem Wirsing placieren.

Schritt6

Mit Hilfe eines untergelegten Küchentuches (Wie ein Apfelstrudel) fest einrollen, gut andrücken und außen nur mit Pfeffer würzen.

Schritt7

In einen passenden "Bräter" setzen und mit etwas Brühe angießen.

Schritt8

In den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben und 50 - 60 min. garen.

Schritt9

Nach 40 min. dicht an dicht mit den Speckscheiben belegen und kross zu Ende backen.

Schritt10

Die Soße:

Schritt11

1 - 2 gehackte Zwiebeln glasig anschwitzen und mit dem Bratensaft und dem Schmorfond aufgießen. Etwas reduzieren, nachschmecken, ev. etwas gemahlenen Kümmel und etwas Weinessig (Wenn man mag) dazu geben.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Den Strudel über den krossen Speck in rustikale Scheiben schneiden,

Schritt14

mit Stampfkartoffeln und mit der leicht säuerlichen Zwiebelsoße servieren.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** einfach, für jeden tag, preiswert, zünftig

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wirsingstrudel-mit-schweinemett/