HAUPTGANG

WIRSINGROLLEN MIT ROTEM ORANGEN-KARTOFFELSTOCK

★★★★☆ (54)

1H 30 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Wirsingrollen

- 10 grosse Wirsingblätter
- 100 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Bund Petersilie
- 100 g gekochte Kichererbsen
- 100 g Pelati aus der Dose
- 50 g geröstete Erdnüsse
- 2 EL Currypulver
- Salz

Orangen-Kartoffelstock

- 600 g mehligkochende Kartoffeln
- 200 g gekochter Randen
- 1 Orange, Schale und Saft
- 2 dl Mandel Drink
- 1 Msp. Muskat
- ½ TL Salz
- Pfeffer

Sauce

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g Champignons
- 1 EL Öl
- 3 dl Milch laktosefrei
- 2 EL Maizena

ZUBEREITUNG

1. Die Wirsingblätter drei Minuten dämpfen, bis sie weich sind, kalt abschrecken. Den Strunk der Blätter keilartig herausschneiden, sodass sich die Blätter leicht rollen lassen.

2. Für die Füllung Champignons, Zwiebel, Knoblauch und Petersilie fein hacken. Die restlichen Zutaten mixen, kurz ziehen lassen und unter die Champignonmasse mischen.

3. Wirsingblätter füllen, indem 2 Esslöffel Füllung in die Mitte des Blattes gelegt werden und das Blatt an der rausgeschnittenen Stelle überlappt wird. Dann die Seiten einklappen und straff fertig rollen. Die Rollen eng aneinander, mit der Öffnung nach unten, in den Dämpfeinsatz im Kochtopf schichten und 1,5 Stunden zugedeckt schmoren lassen (als Alternative im Dampfkochtopf 25 Minuten dämpfen lassen).

4. Für den Kartoffelstock die Kartoffeln grob würfeln und im Salzwasser 12 Minuten weichkochen. Das Wasser abschütten, die Pfanne nochmals kurz auf die Herdplatte stellen, dass das restliche Wasser verdampfen kann. Mit einem Kartoffelstampfer die Masse zu Püree stampfen.

5. Randen unterdessen grob hacken. Orange gut waschen, mit einer feinen Reibe die Orangenschale der halben Orange abreiben. Die Orange halbieren und den Saft auspressen. Orangensaft und Schale zu den Randen geben und fein pürieren. Randenpüree und Mandel Drink zu den Kartoffeln geben, gut vermischen und mit den Gewürzen abschmecken.

6. Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Champignons rüsten und in feine Scheiben schneiden. Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch dämpfen, Champignons beifügen und kurz dämpfen, beiseitestellen. Milch mit Maizena verquirlen und in derselben Pfanne unter Rühren aufkochen, Pfanne vom Herd ziehen, Champignons untermischen. Die Wirsingrollen mit dem Kartoffelstock und der Champignons-Sauce anrichten.