

Pferderouladen auf Wirsingbett



Zutaten für 4 Personen

4	Pferderouladen
100 g	Walnusskerne
50 g	Butter
1 kg	Wirsing
150 ml	kräftiger Rotwein
2	Zwiebeln
2	Äpfel
3	EL Olivenöl
	Salz, Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Die entkernten Äpfel und die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Diese mit der halben Portion grobgehackter Nüsse in ein wenig Fett anbraten.

Das Fleisch würzen, die Füllung gleichmäßig darüber verteilen, aufrollen Und mit Küchengarn oder Klammer befestigen.

Die Rouladen in wenig erhitztem Öl anbraten und mit Wein und Wasser nach und nach abgießen.

Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1 ½ Std. schmoren lassen.

Den Strunk aus dem Wirsing entfernen und in feine Streifen schneiden, in Salzwasser ca. 10 Min. dünsten.

Die Rouladen auf dem Wirsing anrichten.

Etwas Fett erhitzen und die Restlichen Walnusskerne andünsten. Über die Rouladen streuen.