

### **Wirsingstrudel mit grober Bratwurstfülle ( Rezept für 4 Pers.)**

8 Blätter Wirsing, 600 g rohe grobe Bratwurst, 2 Eier, Gewürze

Die Wirsingblätter in kochendem gesalzenem Wasser ca.3 Minuten blanchieren, im kalten Wasser abkühlen und dann mit die Blätter mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Bratwürste enthäuten und mit den Eiern vermengen. Die Masse mit Majoran, Pfeffer und wenig Salz nachwürzen. Klarsichtfolie auf einem Brett auslegen und die Wirsingblätter damit belegen. Die Wirsingblätter mit Salz und Pfeffer würzen und dann die Bratwurstmasse einstreichen. Jetzt alles zusammen zu einer Rolle formen und die Klarsichtfolie vorne und hinten gut verknoten. Einen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen und die Wirsingrollen darin je nach Durchmesser 10 -15 Minuten köcheln. Hat man keinen so großen Topf zur Verfügung ,dann von der Masse 2 Rollen machen und einen kleineren Topf nehmen. Nach der Kochzeit den Strudel aus der Folie nehmen und in Scheiben schneiden.

Zum Anrichten die Scheiben auf Tomatensoße anrichten. Dazu eignen sich Salzkartoffeln als Beilage.

Serviert man die Scheiben ohne Tomatensoße, dann eignet sich ganz gut Kartoffelsalat.



Bild / U.Großmann

Das Gericht wurde auch in einem Kochkurs in B+Erlebnisort Blossenau Kulturzentrum gekocht.

