

# Wirsingrouladen



- Einige große Wirsingblätter in  
Salzwasser ca. 5 Min. blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken.
- 1 Brötchen, altbacken einweichen und ausdrücken.
- 1 Zwiebel fein würfeln.
- 500 g Hackfleisch mit  
1 Ei dem Brötchen, Zwiebel und den Gewürzen, wie  
Salz, Pfeffer und  
Paprikapulver vermengen.
- Öl Alufolie mit  
bepinseln, darauf Hack rechteckig ausrollen und  
200 g Kochschinken darauf legen. Darauf die Wirsingblätter legen.
- Mit Hilfe der Folie den Teig zusammen rollen.  
Die Hackrolle auf ein gefettetes Backblech legen.  
Die offene Seite nach unten.
- Im Backofen bei 200 Grad ca. 1 Std. braten.  
In Scheiben schneiden und servieren.