



**WIRSINGROULADE MIT
MARONENPILZFÜLLUNG,
BERGKÄSECREME,
PREISELBEEREN
und Maronen-Crunch**

Wirsingroulade mit Maronen-Pilzfüllung

Schritte: 10

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

24 Stück	Wirsingblätter, blanchiert und abgetropft (1 - 2 Wirsing Köpfe)	1,2 kg	Maronen, gekocht, gehackt
8	Eier	300 g	Frischkäse
10 EL	Semmelbrösel	1 kg	Champignons, gegart und gehackt
Salz und Pfeffer			

Käsecreme

2 l	Sahne	1,4 kg	Bergkäse
	Speisestärke		Salz und Pfeffer
	Muskat		

Maronen-Crunch

100 g	Maronen, gekocht und gehackt	100 g	Butter
600 g	Preiselbeeren		Kerbel und Schnittlauch

Zubereitung

1. 24 Wirsingblätter auf Klarsichtfolie ausbreiten.
2. Die anderen Zutaten und restlichen Wirsing, in Streifen geschnitten, zu einer Masse mischen und mit den Gewürzen abschmecken. Die Masse am oberen Ende in der gesamten Länge verteilen.
3. Wirsingblätter in der Folie einrollen und an den Seiten fest zudrehen. Das Ganze nochmals in Alufolie einrollen und ebenfalls die Seiten gut zudrehen.
4. Rouladen bei 100°C Umluft für 20 Minuten blanchieren.
5. Etwas Bergkäse für die Dekoration reiben.
6. Die Sahne aufkochen und den restlichen Bergkäse darin auflösen. Im Mixer völlig glatt mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Speisestärke zur gewünschten Bindung bringen.
7. Maronen in der Butter anrösten. Mit einem Küchenpapier abtropfen und warm stellen.
8. Bergkäsecreme mittig auf einem Teller platzieren.
9. Die Wirsingrouladen in 20 gleichmäßige Stücke tranchieren und mittig in der Käsecreme platzieren.
10. 1 EL Preiselbeeren darauf anrichten. Mit den gehackten Maronen, Kerbel und gehackten Schnittlauch bestreuen.