

# Rezept Kartoffelgulasch

## Zutaten:

400 g Wirsingkohl  
4 Scheiben Toastbrot  
200 ml heiße Milch  
20 g Butter  
50 g gewürfelte junge Möhren  
80 g geriebenen Emmentaler  
100 g Garnelen  
1 Ei  
Salz  
Pfeffer  
1/2 Bund Petersilie

## Zubereitung:

Wirsingkohl vom Strunk befreit, in kochendem Salzwasser blanchieren, die gelösten Blätter unter kaltem Wasser abschrecken. Toastbrot würfeln, mit der heißen Milch übergießen und abgedeckt stehen lassen.

Zwiebeln würfeln und in Butter anschwanken.

Garnelen, Möhren, Brot-Milchgemisch, Ei, Zwiebeln und Käse gut vermengen und daraus 4 Klöße formen.

Wirsingblätter abtropfen, 2-3 Blätter übereinander legen, mit Salz und Pfeffer würzen, je 1

Kloß rauf legen, Wirsingblätter fest umwickeln und mit Küchengarn binden.

Wirsingrouladen in eine gefettete Auflaufform legen, im vorgeheizten Backofen bei 170°C für 35 Min. garen.

*Zurück zu den Suppen und Eintöpfen*

*Zurück zu Regionales*