

**Otto Koch**  
**Wirsing-Hackfleischklops mit**  
**bunten Gemüsekugeln**

**Donnerstag, 23. November 2017**

**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 1 Stunde**  
**Schwierigkeitsgrad: mittel**  
**Heimatküche**

**Zutaten:**

8 Blätter	Wirsing
200 g	Weißbrot
200 ml	Milch
1/2 Bund	glatte Petersilie
2	Schalotten
600 g	gemischtes Hackfleisch
2	Eier
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
1 EL	feingehackte Petersilie
2 EL	Butterschmalz
7 EL	Butter; davon 2 EL gut gekühlt
1	große Möhre
100 g	Knollensellerie
1	große Kartoffel
1	große Rote Bete-Knolle
200 ml	braune Bratensauce (aus dem Glas)
50 ml	trockener Rotwein

**Zubereitung:**

1. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Wirsingblätter darin portionsweise blanchieren. In eisgekühltem Wasser abschrecken. Wirsing abtropfen lassen.
2. Für die Füllung Weißbrot grob würfeln, mit Milch mischen und einweichen. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.
3. Schalotten schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Das Brot ausdrücken, mit Hackfleisch, Schalotten, Eiern, Salz, Pfeffer und Petersilie gründlich glatt verkneten. Hackmix in etwa 150 g schwere Portionen teilen.
4. Dicke Wirsing-Blattrippen flachschnitten, auf einer Arbeitsfläche auslegen. Hackportionen darauf verteilen, in die Blätter einwickeln und gut mit Küchengarn verschließen.
5. Etwas Wasser in einem weiten Topf erhitzen. Einen passenden Dämpfeinsatz (oder Bambusdämpfer) einsetzen. Die Wirsingpäckchen darin zugedeckt 15 Minuten dämpfen.
6. Päckchen aus dem Topf nehmen.
7. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen (Umluft: 170 Grad/Gasherd: Stufe 2–3).
8. Butterschmalz erhitzen. Eine kleine Bratenreine mit etwas Butter austreichen. Wirsingpäckchen einlegen. Butterschmalz überträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Backofen ca. 10 Minuten schmoren.
9. Möhre, Sellerie und Kartoffeln schälen, abspülen und abtropfen lassen. Mit einem großen Kugelausstecher Kugeln auslösen. Rote Bete ebenfalls schälen (dabei evtl.

Einmalhandschuhe tragen) und Kugeln auslösen. Gemüse in getrennten Töpfen in jeweils etwas kochendem Salzwasser mit noch leichtem Biss zugedeckt garen.

10. Gemüse abtropfen lassen. Jeweils etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, die Gemüse darin nach und nach kurz anschwanken, mit Salz und Pfeffer würzen.

11. Inzwischen die Sauce in einen Topf geben und einkochen lassen. Rotwein zugeben, nochmals einkochen, lassen. Dann 2 EL kalte Butter untermixen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

12. Zum Anrichten die Wirsingkugeln auf vorgewärmten Teller anrichten und mit der Sauce umgießen. Die Gemüse-Perlen (-Kugeln) darum verteilen und servieren.

Pro Portion: 885 kcal / 3707 kJ

53 g Kohlenhydrate, 50 g Eiweiß, 52 g Fett