Mangold-Rouladen

Aufwendig, dafür umso feiner.

40 Min
Aktive Zeit

70 Min
Gesamtzeit

Zutatenliste für 4 Personen

FÜLLUNG

- 800 g **mehligkochende Kartoffeln** Saison
- 2 l **Salzwasser, siedend**
- 200 g **Feta, grob zerbröselt**
- 1 Bund **glattblättrige Petersilie, grob gehackt** Saison
- wenig **Muskatnuss**
- 1 TL **Salz**
- **Pfeffer**
- 16 **verschiedenfarbige Mangoldblätter** Saison
- 1 EL **Bratbutter**
- **Salz**

SAUCE

- 1 EL **Bratbutter**
- 1 **Zwiebel, grob gehackt** Saison
- 2 **rote Peperoni, in Würfeln** Saison
- 1 dl **Gemüsebouillon**
- 1 dl **Crème fraîche**
- **Salz, Pfeffer**

Und so wird's gemacht

1 von 3

FÜLLUNG

Kartoffeln mit der Schale im siedenden Salzwasser je nach Grösse 20–30 Min. weichkochen. Wasser abgiessen, Kartoffeln auskühlen lassen, schälen, in Stücke schneiden. Kartoffeln, Feta und Petersilie in eine Schüssel geben, mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen, würzen. Von den Mangoldblätter die Stiele abschneiden, Blätter quer in feine Streifen schneiden. In der heissen Bratbutter, ca. 5 Min. andünsten, salzen, leicht abkühlen lassen, unter die Füllung mischen. Mangold in siedendem Salzwasser 30–60 Sek. blanchieren, aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen, auf einem sauberen Küchentuch trockentupfen. Je 1 grosser Esslöffel Füllung auf die Mangoldblätter verteilen. Seitliche Ränder einschlagen, Blätter aufrollen.

---

2 von 3

SAUCE

Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, Zwiebel und Peperoni ca. 10 Min. anbraten, mit Bouillon ablöschen, ca. 5 Min. fertig köcheln, fein pürieren. Crème fraîche beigeben, mischen, würzen.

---

3 von 3

FERTIGSTELLEN

Rouladen in die Sauce legen, zugedeckt 10–12 Min. köcheln.