



Chou farci

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 1:10 h
- **Fertig in** 1:35 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '95', 'cook_time' : '1:10 h', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Die französische Variante der Wirsingrouladen mit Kastanienfüllung

Zutaten

- 1 mittelgroßer Wirsingkopf
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 l Instant Fleischbrühe zum angießen
- 500 g gegarte Esskastanien aus dem Supermarkt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, fein geschnitten
- 125 g magerer Speck in Würfeln
- 2 kleine, gewürfelte Möhren
- 2 fein geschnittene Knoblauchzehen (geht auch ohne)
- Etwas frischen Thymian, gezupft und gehackt
- Etwas Butterschmalz
- Salz, Pfeffer und etwas Piement

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Wirsing putzen, waschen, 8-10 äußere Blätter abnehmen und die Strünke etwas flach „verdünnen“ bzw. keilförmig heraus schneiden. (Damit sich der Kohl besser rollen lässt)

Schritt3

Die Blätter kurz 2-3 min. in kochendem Salzwasser mit etwas Kümmel blanchieren, heraus fangen und in kaltem Wasser abkühlen, auslegen.

Schritt4

Die Füllung:

Schritt5

Das restliche Innere des Wirsings klein würfeln, ebenso die Maronen.

Schritt6

Den Speck mit den Zwiebeln, dem Knoblauch und den Möhren zunächst glasig anschwitzen, den gehackten Wirsing und die Maronen dazu geben. Alles 2 - 3 min. zusammen schwitzen lassen, Zurück ziehen, auskühlen lassen, danach alles zum Gehackten geben und gut miteinander verarbeiten.

Schritt7

Mit Salz, Pfeffer, etwas Piemont und Thymian würzen, abschmecken.

Schritt8

Die Füllung auf den ausgelegten Wirsingblättern verteilen und jetzt kommt ein kleiner Köche Trick.

Schritt9

Die Blätter einschlagen und die Roulade in die Mitte eines Küchentuches geben und zusammen drehen.

Schritt10

So erhält man eine feste, gleichmäßig große und runde Roulade.

Schritt11

Einzel mit der Naht nach unten in einen ausreichend großen Bräter/Topf setzen und mit der Brühe aufgießen.

Schritt12

Für ca. 50 -60 min. in den auf 160° C vorgeheizten Backofen schieben, appetitlich bräunen.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** hackfleisch, roulade, wirsing

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chou-farci/>