

## Hirse – Krautwickel auf Kräutersauce

### Zutaten

1	roter Paprika
500 ml	Hühner oder Gemüsefond
1	Thymianzweig
100 g	Hirse
250 ml	Wasser
500 g	Spitzkraut
1 EL	Currypulver
1 EL	Petersilie gehackt
250 ml	Sauerrahm
2 EL	gemischte Kräuter
10 Blatt	Hamburger Speck

### Arbeitsbeschreibung

1. Backrohr auf 180°C vorheizen. Hirse in Salzwasser mit etwas Thymian, 10 Minuten kochen, vom Herd nehmen und zugedeckt 15 Minuten quellen lassen.
2. Vom Kraut 4 große Blätter ablösen, in Salzwasser überkochen, kalt abschrecken und trockentupfen. Übriges Kraut in feine Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.
3. Brunoise aus 2 Blatt Hamburger Speck und 1 Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, Krautstreifen und die kleinen Paprikawürfel dazugeben, mit Curry stauben und mit 125 ml Hühnerfond ablöschen und bissfest dünsten.
4. Die halbe Menge zur Hirse zugeben. Mischung auf den Krautblättern verteilen und die Fülle einrollen. Restliches Kraut in eine Kasserolle geben Rouladen daraufsetzen, mit Speckblättern belegen, mit Hühnerfond untergießen und im vorgeheiztem Backrohr 40 Minuten bei 200°C schmoren.

### Hinweise

#### Kalte Kräuterrahmsauce:

Sauerrahm mit gemischten Kräutern, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Muskatnuss nur mit einem Löffel durchrühren und abschmecken.

#### Anrichten:

Rouladen aus dem Backrohr nehmen, Rouladen mit gedünstetem Kraut und Speckstreifen anrichten.

Mit Sauerrahm- Kräutersauce und frischen Kräutern anrichten.