



Wirsing-Braten

mit Maronensoße



Zutaten für 4 Personen:

Braten Vom Wirsing 6 große Blätter abschneiden, waschen und den Strunk von der äußeren Seite flach abschneiden. Die Blätter mit dem Natron in einen großen flachen Topf geben und den Boden mit Wasser bedecken, sodass der Wirsing für 3 Min im Wasserdampf gart. Die Kohlblätter anschließend kalt abschrecken und abtrocknen.

250 g Polenta
1 Dose Kichererbsen
ca. 20 g getrocknete Steinpilze
2 EL pflanzliche Butter
2 EL Gemüsebrühe
700 ml kochendes Wasser
1 TL Rauchsatz
6 Wirsingblätter
1 TL Natron

Für die Polenta das Wasser in einem Kochtopf aufkochen und die getrockneten Pilze für 5 Min darin sieden lassen. Dann die Pilze herausnehmen und die Brühe mit der Polenta einrühren. Weiter rühren, bis es eingedickt ist.

Soße

300 g Maronen
200 ml Hafer Cuisine
1 Zwiebel
100 ml Wasser
Salz
Pfeffer
1 Pr. geräuchertes Paprikapulver
1 Pr. Muskatnuss

Kichererbsen aus der Dose samt Wasser zur Polenta geben. Die Pilze hacken, die Zwiebel fein würfeln und mit Gewürzen unter die Polentamasse rühren. Butter hinzugeben und abschmecken.

Die Wirsingblätter in eine Kastenform legen, sodass sie an den Rändern noch überstehen. Die Polentamasse hineinfüllen, andrücken und glattstreichen. Dann die Blätter zusammenfalten und den Wirsing-Braten 15 Min bei 180 °C Umluft backen.

Die Maronen kreuzförmig einritzen und für 15 Min mit in den Ofen geben (Die Blätter dürfen ruhig braun werden). Nach dem Backen kurz abkühlen lassen und auf einem Teller stürzen. Die Maronen leicht abkühlen lassen, dann pellen und mit allen Zutaten in einen Mixer geben, bis eine cremige Soße entstanden ist. Braten in Scheiben schneiden und mit der Maronensoße servieren.