




Kohlrouladen.

 **45 Min.**  **90 Min.**  **mittel**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für 4 Portionen:

- Salz
- g Weißkohl- oder Wirsingblätter
- größere Zwiebel
- Hackfleisch gemischt (z.B. Mühlenhof)
- EL Paniermehl
- Ei
- EL Senf
- Pfeffer
- g Butterschmalz
- ml Gemüsebrühe (z.B. Naturgut)
- TL Kümmel
- g Sahne
- EL Speisestärke

Zubereitung:

- 1** Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, Salz hinzufügen.
- 2** Währenddessen Kohlblätter putzen und die dicken Mittelrippen ggf. flach abschneiden. Kohl ca. 5 Min. ins kochende Wasser legen, danach in eiskaltem Wasser abschrecken und trockentupfen.
Tipp: Man kann pro Portion statt 2 auch nur 1 sehr großes Blatt verwenden und dieses füllen.
- 3** Die Zwiebel schälen, fein würfeln und unter das Hackfleisch mischen. Paniermehl, Ei, Senf, Salz und Pfeffer unterkneten.
Tipp: Am besten mit den Händen arbeiten.
- 4** Aus der Hackfleischmasse 8 kleine Würste formen und je eine auf den blanchierten Kohlblättern verteilen. Kohl über dem Hack seitlich einschlagen und dann zu Rouladen aufrollen. Mit Rouladennadeln, Zahnstochern oder Küchengarn fixieren.
- 5** Butterschmalz in einem Bräter oder in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Kohlrouladen darin bei mittlerer Hitze rundherum kräftig anbraten.
- 6** Mit der Brühe ablöschen, Kümmel hinzufügen, Deckel aufsetzen und die Rouladen ca. 45 Min. bei wenig Hitze schmoren. Die fertigen Kohlrouladen auf einen Teller legen, mit einem zweiten Teller abdecken und im Ofen bei ca. 50 °C warmhalten.

Kohlrouladen.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

- 7 Den Garsud aufkochen, Sahne hinzufügen. Speisestärke in etwas Wasser auflösen, nach und nach zur Soße geben und alles so lange leise köcheln, bis die Soße eine schöne Bindung hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 8 Die Kohlrouladen auf Tellern verteilen und mit reichlich Soße servieren.

Tipp: Dazu schmecken Salzkartoffeln und noch mehr geschmorter Kohl.