

angeregt aus dem `chefkoch.de`

Kohlroulade

4 Portionen

Zutaten

1 Kopf Weißkohl, 500g gemischtes Hackfleisch, 1 Zwiebel, 1 altes Brötchen oder 2 Scheiben Toastbrot, 1 Ei, 100g Speck, 500ml gekörnte Brühe, 200ml Sahne, 2 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel Pfeffer, 1 Esslöffel Senf, 1 Teelöffel scharfes Paprikapulver, 1 Teelöffel Majoran, 15g Saucenbinder



Zubereitung

1. Brötchen bzw. Toast in Wasser einweichen
2. Zwiebel und Speck fein würfeln
3. in einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen
4. den Kohl von den beschädigten Blätter befreien, den Strunk herausschneiden
5. den Kohlkopf in das siedende Wasser legen und nach und nach die sich lösenden Blätter abnehmen, und in kaltem Wasser abschrecken.
6. an den Blättern die Verdickung der Mittelrippe mit scharfem Messer abhobeln
7. das Hackfleisch wie bei einer Frikadelle zubereiten, d.h.
8. Brötchen/Toastbrot gut ausdrücken, mit dem Hackfleisch, dem Ei, der Zwiebel, dem Senf, Salz, Pfeffer, Paprika und Majoran zu einem festen würzigen Teig kneten, würzig abschmecken
9. den Fleischteig portionsweise auf die Kohlblätter verteilen
10. die Kohlblätter so um den Fleischklops zusammenbinden, daß ein festes Päckchen entsteht. Das Päckchen mit Küchengarn zusammenbinden
11. Butterschmalz in der Pfanne auslassen und die Speckwürfel darin anschwitzen, die Rouladen dazugeben und von jeder Seite vorsichtig 5 Minuten anbraten
12. nun die Gemüsebrühe angießen und alles im geschlossenen Topf 40 Minuten schmoren lassen.
13. die Rouladen dann aus dem Topf nehmen und warm stellen
14. Sahne zur Kochbrühe geben und etwas einkochen, mit Saucenbinder eindicken und abschmecken

Zeitbedarf

1 Stunde

dazu paßt

Kartoffelbrei