Rezept

Kohlrouladen mit Hack-Sauerkraut-Füllung

Ein Rezept von Kohlrouladen mit Hack-Sauerkraut-Füllung, am 28.04.2024

Zutaten

	Salz
1	Brötchen oder 2 Scheiben Toast
1	große Zwiebel
1	Ei (M)
	Pfeffer
1/2 TL	getrockneter Majoran
1 EL	gehackte Petersilie
1 TL	Speisestärke
	Küchengarn (bei Bedarf)
8	große Weißkohlblätter
200 g	Sauerkraut (frisch oder aus der Dose)
3-4 EL	Butterschmalz
400 g	gemischtes Hackfleisch
	frisch geriebene Muskatnuss
	edelsüßes Paprikapulver
1/2 l	Rinderbrühe
100 g	Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

Zubereitung

1. Reichlich Wasser in einem großen Topf aufkochen, salzen. Die Kohlblätter darin portionsweise in 3-5 Min. weich garen. Mit einem Schaumlöffel herausheben, kalt abbrausen und trocken tupfen. Sollten die Mittelrippen der Blätter sehr dick sein, eventuell flacher schneiden.

2. Brötchen oder Toast in einer kleinen Schüssel in kaltem Wasser einweichen. Sauerkraut gut ausdrücken und etwas kleiner schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 EL Schmalz in einer kleinen Pfanne schmelzen, darin die Zwiebel bei mittlerer Hitze goldgelb braten, vom Herd nehmen.

3. Brötchen oder Toast aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und fein zerzupfen. Mit Ei, Sauerkraut, Zwiebel und dem Hackfleisch in eine Schüssel geben, kräftig mit Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran, Paprika und Petersilie würzen. Mit den Händen gründlich vermengen.

4. Je zwei Kohlblätter übereinanderlegen und je ein Viertel der Hack-Sauerkraut-Füllung daraufgeben, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen. Die seitlichen Ränder über die Füllung schlagen, dann die Kohlblätter von unten her straff zu Rouladen aufrollen. Bei Bedarf mit Küchengarn zusammenbinden.

5. Das übrige Butterschmalz in einem Bräter schmelzen. Darin die Rouladen rundherum braun anbraten. Die Brühe dazugießen und alles zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 40 Min. schmoren lassen.

6. Rouladen aus dem Bräter nehmen und abdecken. Stärke mit 3-4 EL kaltem Wasser verrühren und unter die Brühe in der Reine mischen. Aufkochen und 3-4 Min. bei großer Hitze einkochen lassen. Crème fraîche einrühren, die Sauce mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Rouladen einlegen, heiß werden lassen und mit Salzkartoffeln servieren.