

## Rezept

# Kohlrouladen nach Großmutter's Art

Ein Rezept von Kohlrouladen nach Großmutter's Art, am 19.04.2024

## Zutaten

|        |                        |        |                             |
|--------|------------------------|--------|-----------------------------|
| 1      | Brötchen (vom Vortag)  |        | Salz                        |
| 1      | Weißkohl (ca. 1,5 kg)  | 2      | Zwiebeln                    |
| 400 g  | gemischtes Hackfleisch | 1      | Ei                          |
| 1-2 TL | mittelscharfer Senf    | 1/2 TL | edelsüßes Paprikapulver     |
|        | Pfeffer                | 50 g   | durchwachsener Räucherspeck |
| 1      | Möhre                  | 2 EL   | Öl                          |
| 1/2 l  | Gemüsebrühe            | 1/2 TL | ganzer Kümmel               |
| 2 TL   | Speisestärke           |        | Küchengarn                  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

## Zubereitung

1. Das Brötchen in Scheiben schneiden und in Wasser einweichen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Den Kohl putzen, waschen und den Strunk keilförmig herausschneiden. Den Kohl im kochenden Salzwasser ca. 5 Min. garen. Herausnehmen, 4 Blätter ablösen und kalt abschrecken. Den restlichen Kohl wieder in das Salzwasser legen. Wie oben beschrieben fortfahren und auf diese Weise insgesamt 12 Blätter ablösen. Dicke Blattrippen flach schneiden.
2. 1 Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Brötchen ausdrücken, mit Hackfleisch, Zwiebel, Ei, Senf und Paprika verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Je 3 Kohlblätter überlappend aufeinanderlegen. Die Hackmasse vierteln und auf die Kohlblätter verteilen. Die Blätter seitlich über die Füllung einschlagen, vom unteren Blattrand her aufrollen und mit Küchengarn festbinden.
3. Den Speck würfeln. Die übrige Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Die Möhre schälen und klein schneiden. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und die Kohlrouladen darin bei starker Hitze rundherum anbraten. Speck, Zwiebel und Möhre kurz mitbraten. Die Brühe mit dem Kümmel hinzufügen und die Rouladen zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1 Std. schmoren, dabei nach der Hälfte der Schmorzeit wenden.
4. Die Stärke mit 3 EL kaltem Wasser verrühren. Die Rouladen aus dem Topf nehmen und warm stellen. Den Schmorfond nach Belieben durch ein Sieb gießen und aufkochen. Angerührte Stärke einrühren und die Sauce aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kohlrouladen mit der Sauce anrichten, dazu nach Belieben Kartoffelbrei servieren.