Rezept

Eingemachte Kohlrouladen

Ein Rezept von Eingemachte Kohlrouladen, am 19.05.2025

Zutaten

1	Weißkohl (ca. 2 kg)
2	altbackene Brötchen
1 Bund	Suppengrün
1 Bund	glatte Petersilie
600 g	gemischtes Schweine- und Rinderhackfleisch
	frisch geriebene Muskatnuss
500 ml	Fleischbrühe oder Kalbsfond
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Salz
3	Zwiebeln
100 g	magerer geräucherter Speck
	1/2 Bund frischer Majoran
1	Ei
3 EL	Sonnenblumenöl
	Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 3 GLÄSER À 1 L INHALT | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Weißkohl in reichlich Salzwasser 5 Min. vorgaren. Herausnehmen und 16 schöne Blätter abtrennen, abtropfen lassen. Übrigen Kohl anderweitig verwenden.

2. Die Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Die Zwiebeln schälen und sehr fein würfeln. Das Suppengrün waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Den geräucherten Speck von der Schwarte befreien und ebenfalls fein würfeln. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.

3. Backofen auf 160° vorheizen. Die Brötchen gut ausdrücken und in kleine Stücke zerpflücken. Mit Hackfleisch, zwei Drittel der Zwiebelwürfel, Kräutern und Ei mischen und mit Salz, Pfeffer und 1 guten Prise Muskat würzen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

4. Von den Kohlblättern die dicken Rippen flach schneiden und die Blätter auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Die Hackfleischmasse in die Mitte der Kohlblätter geben. Die Blätter seitlich einschlagen, von der Längsseite her aufrollen und mit Küchengarn fixieren.

5. Das Öl in einem großen, schweren feuerfesten Topf erhitzen und die Rouladen darin rundum anbraten, sodass sie leicht bräunen. Speck, Suppengemüse und restliche Zwiebelwürfel dazugeben und alles kurz anbraten. Dann mit der Fleischbrühe ablöschen. Die Kohlrouladen zugedeckt 1 Std. im Ofen schmoren.

6. Anschließend die Rouladen aus der Sauce nehmen. Die Sauce durch ein Sieb gießen und nochmals kurz aufkochen. Nach Bedarf mit 250 ml Wasser verlängern, mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken. Die Rouladen in die Gläser schichten, die Sauce bis 2 cm unter den Rand darübergießen. Die Gläser verschließen.

7. Die Gläser in den Einkochtopf setzen, bis 2 cm unter die Deckel heißes Wasser angießen und die Rouladen von dem Zeitpunkt, an dem die Wassertemperatur 90° erreicht hat 30 Min. einkochen. Danach abkühlen lassen und kühl und dunkel aufbewahren.