

Rezept

Gefüllte Kohlrabiröllchen

Ein Rezept von Gefüllte Kohlrabiröllchen, am 28.06.2026

Zutaten

2 Zwiebeln	4 Stiele Petersilie
4 EL Rapsöl	1 altbackenes Brötchen
3 EL Milch	300 g gemischtes Hackfleisch
1 Ei	2 EL Kapern (aus dem Glas)
edelsüßes Paprikapulver	Salz
Pfeffer	3-4 kleine Kohlrabi mit vielen großen Blättern
200 ml Gemüsebrühe	Schmand (nach Belieben)
kleine Holzspieße	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

- 1.** Zwiebeln schälen und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Petersilie darin andünsten, in eine große Schüssel geben und abkühlen lassen. Brötchen mit Milch dazugeben und das Brötchen ca. 3 Min. einweichen. Fleisch, Ei, Kapern, Paprikapulver, Salz und Pfeffer dazugeben und mit den Händen zu einer geschmeidigen Masse kneten. Die Masse abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2.** Kohlrabi und Blätter waschen und trocken schütteln. Blattstängel in kleine Stückchen schneiden. Große Blätter in 12 Portionen aufteilen, kleinere grob hacken. Kohlrabi schälen und grob raspeln. Ca. 300 g Kohlrabiraspel und die Hackfleischmasse mischen.
- 3.** Je 3 EL auf die Kohlrabiblätter geben, die Blätter einrollen und eventuell mit Holzspießchen fixieren. 3 EL Öl in einem Bräter erhitzen, Kohlrabistängel, gehackte Blätter und übrige Kohlrabiraspel darin glasig dünsten. Kohlrabiröllchen zugeben und kurz anbraten, dann mit Brühe ablöschen und zugedeckt ca. 20 Min. schmoren. Nach Belieben einige Kleckse Schmand daraufgeben und servieren. Dazu passen Kartoffeln.