

Rezept

Kohlrouladen mit Kartoffelpüree

Ein Rezept von Kohlrouladen mit Kartoffelpüree, am 28.06.2026

Zutaten

1 altbackenes Brötchen	250 g Weißkohl
Salz	2 Zwiebeln
250 g gemischtes Hackfleisch	1 Ei (Größe M)
Pfeffer	1 TL getrockneter Majoran
1 Bund Suppengrün	2 EL Butterschmalz (oder neutrales Öl)
250 ml Gemüsebrühe (Instant)	400 g mehligkochende Kartoffeln
Salz	100 ml Milch
1 EL Butter	Muskatnuss, frisch gerieben
Küchengarn	1/2 EL Mehl für die Sauce

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 790 kcal

Zubereitung

1. Für die Kohlrouladen das Brötchen in lauwarmem Wasser einweichen. Vom Kohl unschöne äußere Blätter entfernen, vier große und vier etwas kleinere Blätter ablösen. In einem Topf Wasser aufkochen, kräftig salzen und die Kohlblätter darin 2-3 Min. blanchieren. Herausnehmen und gut abtropfen lassen.
2. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, die Hälfte der Zwiebelwürfel und das Ei hinzufügen. Das Brötchen gut ausdrücken, fein zerpfücken und dazugeben. Alles gut verkneten und mit Salz, Pfeffer und Majoran kräftig abschmecken.
3. Die Rippen der Kohlblätter flach schneiden. Jeweils ein kleineres in ein großes Kohlblatt legen und je ein Viertel der Hackfleischmasse mittig darauf verteilen. Die seitlichen Blattränder nach innen über die Füllung klappen, die Roulade fest aufrollen und mit Küchengarn binden.
4. Das Suppengrün (Petersilie beiseitelegen), waschen bzw. schälen, putzen und fein würfeln. Das Butterschmalz (oder Öl) in einem Schmortopf erhitzen. Die Kohlrouladen darin von allen Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen. Die übrigen Zwiebelwürfel und die Gemüsewürfel 2-3 Min. bei mittlerer Hitze unter Rühren anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, die Kohlrouladen wieder einlegen und 45 Min. bei schwacher Hitze zugedeckt schmoren, dabei gelegentlich wenden.
5. Inzwischen für das Püree die Kartoffeln schälen und in große Würfel schneiden. In einem Topf mit Wasser bedecken, 1/2 TL Salz hinzufügen und in etwa 15 Min. weich kochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer fein zermusen.

6. Die Milch erwärmen. Die gestampften Kartoffeln bei schwacher Hitze ebenfalls erwärmen und nach und nach so viel heiße Milch unterrühren, dass ein luftiges Püree entsteht. Die Butter unterrühren und das Püree mit Salz und einer kräftigen Prise Muskat abschmecken.
-
7. Die Kohlrouladen herausheben und warm halten. Das Mehl für die Sauce mit 2 EL kaltem Wasser anrühren, zur Sauce geben und diese unter Rühren aufkochen, bis sie leicht angedickt ist. Je zwei Kohlrouladen mit Sauce und Püree auf Tellern anrichten. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter fein schneiden und darüberstreuen.