Rezept

Spitzkohlrouladen

Ein Rezept von Spitzkohlrouladen, am 19.06.2025

Zutaten

	Salz
500 g	gemischtes Hackfl eisch (von Rind und Schwein)
2	Knoblauchzehen
50 g	Räucherspeckwürfel
2	Zwiebeln
1	Ei (M)
	frisch geriebene Muskatnuss
1 EL	Mehl
100 g	passierte Tomaten
	Holzspießchen
1	kleiner Spitzkohl (ca. kg)
100 g	Brötchen (vom Vortag)
175 ml	Milch
1 EL	Butter
1 Bund	Petersilie
1 TL	getrockneter Majoran
1 EL	scharfer Senf
2 EL	neutrales ÖL
1/8 l	Bier (z. B. Helles, auch fein: Gemüsebrühe)
400 ml	Gemüsebrühe

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen. Kohl mit dem Strunk auf eine große Gabel oder eine Fleischgabel spießen. Den Kohlkopf immer wieder in das Wasser tauchen, damit die äußeren Blätter weich werden, und nacheinander 12 Blätter vorsichtig abziehen. Die dicke Mittelrippe der abgelösten Blätter flach schneiden. Kohlblätter nebeneinander auf ein Küchentuch legen und trocken tupfen.

3. Hackfleisch mit 1 gestr. TL Salz mischen und ins Tiefkühlfach stellen. Den restlichen Kohl achteln und in feine Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen.

4. Brötchen in fingerbreite Streifen schneiden. Die Milch aufkochen, über die Brötchen gießen, ca. 30 Min. einweichen.

5. Inzwischen Knoblauch schälen und fein hacken. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Knoblauch, Kohlstreifen, die Speckwürfel und 3 EL Wasser dazugeben, alles zugedeckt 10 Min. dünsten. Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und hacken. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in sehr dünne Scheiben schneiden.

6. Petersilie mit ½ TL Majoran unter die Kohl-Speck-Mischung rühren, ganz kurz mitdünsten. Topf vom Herd nehmen, abkühlen lassen. Brötchen leicht ausdrücken, mit Ei, Senf, Hackfleisch und gedünstetem Kohl in eine Schüssel geben. Kräftig mit Salz, Pfeffer und ein wenig Muskat würzen und verkneten.

7. Füllung auf den Kohlblättern verteilen, dabei rundherum einen breiten Rand frei lassen. Die seitlichen Ränder zur Mitte hin einschlagen, dann die Kohlblätter von einer Schmalseite her straff zu Rouladen rollen. Enden mit Holzspießchen fixieren.

8. In einem breiten Schmortopf Öl erhitzen. Darin die Rouladen rundherum anbraten. Zwiebeln dazugeben, mit Mehl bestäuben. Nach 2 Min. mit etwas Bier ablöschen, die Tomaten und übrigen Majoran dazugeben. Zugedeckt 40-50 Min. bei geringer Hitze schmoren, dabei immer wieder schlückchenweise Bier dazugießen, sodass allmählich eine sämige, glänzende Sauce entsteht. Sobald das Bier verbraucht ist, nach und nach die Gemüsebrühe dazugeben.

9. Kohlrouladen und Schmorsauce abschmecken, auf Tellern anrichten und servieren. Dazu passt sehr gut Kartoffelpüree.