

Kohl-Rouladen mit Petersilien-Kartoffeln

Für zwei Personen

250 g gemischtes Hackfleisch	125 g geräucherter Speck	1 Spitzkohl
250 g mehligk. Kartoffeln	1 altbackenes Brötchen	1 Zwiebel
1 Bund glatte Petersilie	1 Ei	2 EL Butterschmalz
1 EL Speisestärke	100 ml Rinderfond	50 ml Milch
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen und im Ganzen gar kochen. Die äußeren Blätter des Spitzkohls entfernen. Anschließend die inneren Kohlblätter abzupfen und in Salzwasser blanchieren. Danach die Blätter mit dem Speck auslegen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das altbackene Brötchen in der Milch einweichen. Danach das Hackfleisch mit den Zwiebeln, dem Ei und dem eingeweichten Brötchen gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das zubereitete Hackfleisch auf den mit Speck ausgelegten Kohlblättern verteilen, zusammen rollen und mit der Baumwollschnur einwickeln. Einen Esslöffel des Butterschmalzes in einer Pfanne schmelzen und die Kohlrouladen darin anbraten. Die Kohlrouladen ab und an wenden. Danach die Kohlrouladen mit dem Rinderfond aufgießen und mit geschlossenem Deckel fertiggaren. Anschließend die Kohlrouladen aus der Pfanne nehmen. Die Speisestärke mit Wasser anrühren und damit die Brühe zu einer Sauce abbinden. Das Ganze ebenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln abgießen. Das restliche Butterschmalz in eine Pfanne geben und schmelzen. Anschließend die Petersilie, bis auf einen Zweig, fein hacken. Die Kartoffeln gemeinsam mit der Petersilie in die Pfanne geben und in dem Butterschmalz schwenken. Die Kohlrouladen mit den Petersilienkartoffeln und der Sauce auf einem Teller anrichten, mit dem restlichen Petersilienzweig garnieren und servieren.

Christa Gumz am 03. Dezember 2012