

Kohlroulade gefüllt mit Kartoffel-Knödeln, Schafskäse

Für zwei Personen

Für die Kohlroulade:

$\frac{1}{2}$ Wirsingkopf	300 g Kartoffeln	200 g Feta-Käse
3 kleine Zwiebeln	300 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
2 EL mittelsch. Senf	150 g Crème-fraîche	2 EL Rapsöl
1 Prise gemahl. Kümmel	Salz	Pfeffer

Für die Kohlroulade:

Die äußeren 4 Blätter vom Wirsing abzupfen und in kochendem Salzwasser für 2min blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken.

Kartoffeln gar kochen, abgießen und stampfen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Aus den gestampften Kartoffeln, Feta Käse und der Petersilie eine Masse kneten. Mit Salz, Pfeffer und Senf würzen.

Zwiebeln abziehen und in halbe Ringe schneiden. Wirsingblätter trocknen und jeweils mit Kartoffelmasse füllen. Dann würzen, zusammenrollen und mit dem Garn einpacken. In einer Pfanne mit Rapsöl von beiden Seiten gut anraten und nach und nach die Zwiebeln dazugeben und mitrösten.

Wenn alles schön gebräunt ist, mit dem Fond ablöschen und mit einem Deckel ca. 15 min köcheln lassen. Zum Schluss die Rouladen rausnehmen, warm stellen und die Sauce durch ein Sieb drücken. Dann mit Crème fraîche zusammen aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Petersilie verfeinern.

Um alles vom Wirsing zu verwenden könnte man mit dem Inneren des Kohls in den nächsten Tagen zum Beispiel ein Gemüse machen.

Die Rouladen vom Garn befreien und in der Sauce auf Tellern servieren.

Björn Freitag am 16. Juni 2021