

# Kohl-Rouladen

## Für 2 Personen

4 große Kohlblätter	Salz	20 g getrocknete Steinpilze
2 Schalotten, fein geschnitten	2 Zweige Thymian	1/2 Bund glatte Petersilie
2,5 EL Butter	1 Brötchen vom Vortag	60 ml Milch
1 Ei	200 g Hackfleisch gemischt	Pfeffer, Muskat
40 ml Weißwein	200 ml Fleischbrühe	70 ml Sahne

Die Kohlblätter in Salzwasser kurz blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken und auf einem Küchentuch trocken tupfen. Die Steinpilze 30 Minuten in lauwarmen Wasser einweichen. Schalotten schälen und fein schneiden. Thymianblätter von den Zweigen abstreifen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Eine fein geschnittene Schalotte in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen, Thymianblätter zugeben und kurz mitbraten. Das Brötchen würfeln und in Milch einweichen. Gebratene Schalotten mit dem ausgedrückten Brötchen, dem Ei, dem Hackfleisch und der Petersilie gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Hackfleischmischung auf den Kohlblättern verteilen und aufrollen. Mit einem Küchengarn die kleinen Päckchen verschließen. Die eingeweichten Pilze ausdrücken und fein hacken. Die Kohlrouladen zusammen mit den restlichen Schalottenwürfeln und Pilzen in einem Topf mit 2 EL Butter rundherum anbraten. Mit Weißwein und Fleischbrühe ablöschen und zugedeckt ca. 20 Minuten lang schmoren. Rouladen herausnehmen und warm stellen. Sahne in die Soße geben und reduzieren lassen. Die Soße mit etwas Pfeffer und Salz abschmecken und zu den Kohlrouladen servieren. Dazu passen Salzkartoffeln oder dünne Bandnudeln.

NN 10. Oktober 2010