

Orientalische Kohl-Rouladen

Für 4 Personen

100 g Rundkornreis	Salz	1 kleiner Weißkohl (ca. 1 kg)
2 Zwiebeln	4 EL Butterschmalz	1 Prise Safranfäden
50 g Mandeln	50 g Pistazien	50 g Sultaninen
200 g Rinderhackfleisch	1 Prise Sumach	

Reis in Salzwasser weich kochen. Vom Weißkohl 8-12 schöne Blätter herauslösen, diese in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Restlichen Kohl halbieren, den Strunk entfernen und ca. 350 g Kohl sehr fein schneiden. Zwiebeln schälen, sehr fein würfeln und die Hälfte davon in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz anschwitzen, den fein geschnittenen Weißkohl zugeben, salzen und schmoren bis der Kohl fast weich ist. Die Safranfäden im Mörser zermahlen. Mandeln, Pistazien und Sultaninen grob hacken. 1 Prise Safran unter den gebratenen Kohl mischen, Mandeln, Pistazien, Sultaninen und den gekochten Reis darunter mischen. Den Topf vom Herd nehmen, das rohe Hackfleisch zugeben und Safran fäden im Mörser zermahlen und zugeben (einige Fäden zurückbehalten) Mandeln, Pistazien und Sultaninen grob hacken und zugeben. Reis darunter mischen, Topf vom Herd nehmen und das rohe Hackfleisch zugeben, alles sehr gut vermengen und mit Salz und Sumach abschmecken. Die Kohlblätter flach auslegen, falls nötig die Rippen heraus schneiden und ein wenig von der Füllung darauf geben, dann zu kleinen Roulade aufrollen. In einem großen flachen Topf die restliche fein geschnittene Zwiebel mit 2 EL Butterschmalz anbraten und die Kohlrouladen eng an eng hineinlegen bis Sie den Boden bedecken. 1 Prise Safran mit 50 ml warmen Wasser vermischen und darüber gießen. Die Kohlrouladen bei milder Hitze, zugedeckt ca. 15 Minuten garen. Herausnehmen und servieren. Dazu passt sehr gut Fladenbrot.

Jacqueline Amirfallah 09. November 2011