

## Kohl-Rouladen mit Speck

### Für 4 Personen

|                           |                          |                                   |
|---------------------------|--------------------------|-----------------------------------|
| 8 große weiße Kohlblätter | Salz                     | 1 – 2 EL Essig                    |
| 1 Brötchen (vom Vortag)   | 2 kleine Zwiebeln        | 500 g gem. Hackfleisch            |
| 2 Eier                    | 2 EL Petersilie, gehackt | 1/2 TL getrockneter Majoran       |
| Pfeffer                   | 1 EL Speiseöl            | 100 g durchwachsener Räucherspeck |
| ca. 1/2 l Fleischbrühe    | 2 EL Crème-fraîche       |                                   |

Die Kohlblätter waschen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. In kaltem Essigwasser abschrecken, abtropfen lassen und die dicken Blattrippen flach schneiden. Das Brötchen in Wasser einweichen. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Das Brötchen gut ausdrücken, mit den Zwiebeln, dem Hackfleisch, den Eiern und der Petersilie zu einem glatten Fleischteig verkneten. Mit Majoran, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Kohlblätter nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. Den Fleischteig in 8 Portionen teilen und auf die Blätter verteilen. Die Blätter seitlich einschlagen und jeweils von der kurzen Seite her aufrollen. Die Rouladen mit Küchengarn umwickeln und verschließen. Das Öl in einem Bräter erhitzen. Den Speck in Würfel schneiden und darin leicht knusprig braten. Die Kohlrouladen im Speckfett bei schwacher Hitze rundum anbraten. Mit der Brühe ablöschen und zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 45 Minuten schmoren. Die Kohlrouladen herausnehmen und warm halten. Den Bratenfond etwas einkochen und nach Belieben durch ein Sieb passieren. Die Crème-fraîche in die Sauce rühren, aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kohlrouladen mit der Sauce und z. B. Salzkartoffeln servieren.

Vincent Klink 17. November 2011