

Kohlrouladen

Für 2 Personen

1 Blatt Wirsing	1/4 Weißkohl	1 Blatt Weißkohl
1 Msp. Salz	500 g gemischtes Hackfleisch	2 Zwiebeln, 1 gewürfelt
1 Brötchen	200 ml Milch	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Pfeffermix	1 Msp. Würzkraft	1 Ei
1 EL Senf	1 Msp.	Sommerkräuter
2 EL Bratöl	4 EL Butter	1 TL Kümmel
1-2 TL Gemüsebrühe		

Wirsing- und Weißkohlblätter in kochendem Salzwasser ca. 1 Minute garen. Herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für die Hackmasse Hack und Zwiebelwürfel in ein Schüssel geben. Brötchen in kleine Würfel schneiden und in Milch ca. 5 Minuten einweichen. Anschließend gut auspressen und zur Hackmasse geben. Das Ganze mit Gewürzsalz, Pfeffermix und Würzkraft würzen. Ei hineinschlagen, Senf dazugeben und alles mit Sommerkräutern würzen. Dann alles gut miteinander vermengen. Strunk vom Wirsingblatt etwas dünner schneiden. Beim Weißkohlblatt den Strunk herausschneiden. Weißkohlblatt mit der Strunkseite von euch weg hinlegen und Hackmasse in das Weißkohlblatt einrollen, dabei die Seiten etwas einklappen und auf dem Strunk mit dem Rollen enden. Das Gleiche mit dem Wirsingblatt wiederholen.

Kohlrouladen in einer Pfanne in heißem Öl von allen Seiten goldbraun braten.

Währenddessen vom Weißkohlviertel den Strunk herausschneiden und den Kohl fein herunterschneiden.

Zwiebel ebenfalls fein schneiden. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen, Kohl und Zwiebel dazugeben und anschwitzen. Mit Gewürzsalz, Pfeffer, Kümmel und Würzkraft würzen. Kohl noch etwas anschwitzen lassen, dann 300 ml vom Kohlkochwasser dazugeben, Gemüsebrühe einrühren und Kohlrouladen mit in den Topf geben. Je eine Flocke Butter auf die Kohlrouladen legen und mit geschlossenem Deckel bei niedriger Hitze ca. 30 Minuten schmoren lassen. Kohlrouladen mit Sud anrichten.

Steffen Henssler am 15. Dezember 2022