

Kohlroulade mit Zwiebel-Soße aus dem Backofen

Für 4 Portionen:

1 großer Wirsing	1 Brötchen vom Vortag	Salz
800 g gem. Hackfleisch	1 Ei	2 EL Tomatenmark
1 EL Senf	1-2 TL Rosenpaprika	Pfeffer
Küchengarn	2 EL Erdnussöl	1 EL Butterschmalz
4 mittelgroße Zwiebeln	½ Schalotte	2 EL Mehl
1 TL Kümmelsamen	400 ml Kalbsfond	dunkles Bier

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Brötchen klein zupfen und in einer Schüssel in Wasser einweichen lassen.

Große, äußere Wirsingblätter abbrechen man benötigt 8 Stück für 4 Rouladen.

Bei jedem Blatt das dicke Ende der Mittelrippe keilförmig herausschneiden.

Im Topf die Blätter für 2-5 Minuten kochen, danach in kaltem Wasser abschrecken.

Wirsingblätter flach auf die Arbeitsfläche legen und gut trockentupfen.

Eingeweichtes Brötchen ausdrücken, dann das Hackfleisch, Ei, 1 EL Tomatenmark, Senf, Paprikapulver dazugeben und mit den Händen gut verkneten. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jeweils zwei Wirsingblätter zur Hälfte übereinanderlegen, dann eine Hand voll der Hackfleischmasse auf die Blätter geben und einrollen. Dazu ein Blatt von einer Seite über die Masse schlagen, leicht aufrollen, dann die Seiten nach innen umklappen und weiter rollen. Am Ende die einzelnen Rouladen mit Küchengarn zubinden.

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Bräter, der groß genug für alle Rouladen ist, Erdnussöl und Butterschmalz erhitzen.

Währenddessen die Zwiebeln und Schalotte schälen. Beides in grobe Ringe schneiden.

Wenn das Fett im Bräter heiß genug ist, Rouladen und Zwiebeln in den Bräter geben. Ob das Fett heiß genug ist, kann man überprüfen, indem man das Ende eines Holzkochlöffels hinein hält.

Bilden sich kleine Blasen, ist die richtige Temperatur erreicht. Die Rouladen von beiden Seiten anbraten, bis sie gut gebräunt sind. Rouladen aus dem Bräter nehmen und beiseitestellen.

Zwiebeln und Schalotten im Bräter nach Geschmack mit Pfeffer würzen.

Außerdem mit Mehl bestäuben und das restliche Tomatenmark sowie die Kümmelsamen einrühren. Dann mit Kalbsfond ablöschen.

Zum Schluss kann man die Sauce noch mit einem Schuss Bier verfeinern. Dabei aber vorsichtig sein, denn zu viel Bier macht die Sauce schnell bitter.

Wenn die Sauce fertig gewürzt ist, die Rouladen wieder zurück in den Bräter setzen, den Deckel aufsetzen und für 45 Minuten im vorgeheizten Ofen fertig garen.

Wer möchte, kann die Sauce nach der Garzeit pürieren, damit sie sämiger wird.

Björn Freitag am 29. November 2023