



Kohlrouladen

Für 4 Personen (8 Kohlrouladen)

1 kleiner Kopf
Weißkohl
1 altbackenes
Brötchen
500 g gemischtes
Hackfleisch
1 Ei
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer
1 Prise geriebene
Muskatnuss
30 g Fett
300 ml Fleischbrühe

ggf. 2 EL Sahne
Speisestärke

Den Weißkohl in Salzwasser ankochen und nach kurzem Abkühlen die äußersten, größten acht Blätter ablösen.

Das eingeweichte und zerbröselte Brötchen mit dem Hackfleisch, Ei, gehackter Zwiebel, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zu einem Fleischteig verarbeiten.

Die Kohlblätter damit belegen, zusammenrollen und mit Küchengarn oder Rouladenklammern befestigen.

Die Rouladen von allen Seiten im Fett kräftig anbraten und anschließend in der Fleischbrühe für 45 Minuten bei schwacher Hitze garen.

Anschließend die restliche Brühe abtrennen, ggf. mit Sahne verfeinern und mit Speisestärke zu einer Soße andicken.

Tipp: Der restliche Weißkohl (Kern) kann zu einem Salat weiter verarbeitet werden oder für Kohlgemüse klein geschnitten und gegart werden.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

