



Rezept von **buppesie**
am 23.08.2015

Kohlrouladen nach Mutters Art

Menüart: **Hauptspeise**

Herkunft: **Deutschland**

Anlass: **Erntedankfest, Weihnachten, Silvester, Sommer, Festlich kochen, Zubereiten mit / für Kinder, Party, Geburtstag**

Zubereitungsart: **Braten**

Schwierigkeitsgrad: **etwas Übung erforderlich**

Zeitaufwand: **bis 60 Min.**

Zutaten für 4 Portionen

1 Wirsing oder Weißkohl

1 Zwiebel

1 Brötchen, altbacken

1 Ei

500 g Hackfleisch, gemischt

100 g Speck, gewürfelt

500 ml Fleischbrühe

200 ml Sahne

1 EL Senf, evtl. mehr

Salz und Pfeffer

Paprikapulver, scharf

Majoran

Zubereitung

Acht schöne Blätter vom Kohl ablösen und blanchieren. In Eiswasser abschrecken und mit einem Küchentuch etwas trocknen. Den Hackfleischteig wie folgt zubereiten: hinein gehört ein Ei, ein eingeweichtes und ausgedrücktes Brötchen, 1-2 EL Senf, eine fein gewürfelte Zwiebel, ordentlich Salz, Pfeffer und scharfes Paprikapulver. Zum Schluss nach Belieben noch getrockneten Majoran hineinstreuen. Das Ganze vermengen. Kleine Häufchen auf die ausgelegten Kohlblätter verteilen, zusammenrollen und mit einem Küchengarn zusammenbinden. Die Kohlrouladen in einer hohen Pfanne oder Bratentopf anbraten, sodass sie Farbe bekommen. Dabei auch einige Speckwürfel mit auslassen. Haben die Kohlrouladen etwas Farbe angenommen, das Ganze mit Brühe aufgießen. Zugedeckt eine halbe Stunde schmoren lassen. Zum Schluss die Rouladen herausnehmen und die Flüssigkeit mit Sahne aufgießen, etwas einkochen lassen oder evtl. leicht abbinden. Das Ganze mit wenig

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept
anschließend auf
<http://www.rezeptwiese.de>
und/oder schreiben
Sie einen Kommentar!

Salz und Pfeffer abschmecken und die Soße zu den Kohlrouladen servieren.