

Rezept Kohlrouladen mit Kartoffeln



Zutaten für 4 Personen:

Ihr benötigt:	Als Beilage:
1 Wirsing oder Weißkohl 800g Gehacktes halb & halb 1 Zwiebel 1 Ei 1 altes Brötchen 500ml Brühe 200ml Sahne 1-2 EL Senf Salz, Pfeffer, Paprika, Majoran Fett zum anbraten evtl. etwas Soßenbinder	800g Kartoffeln

Zunächst die äußeren großen und schönen Blätter vom Kohl ablösen und blanchieren. In Eiswasser abschrecken und mit einem Küchentuch etwas trocknen.

Das Hackfleisch in eine große Schüssel geben, Ei, ein eingeweichtes und ausgedrücktes Brötchen, 1 - 2 EL Senf, die fein gewürfelte Zwiebel und die Gewürze hinzugeben und ordentlich vermengen.

Nun kleine Häufchen auf den ausgelegten Kohlblättern verteilen, zusammenrollen und mit Nähgarn zusammenbinden oder mit Rouladennadeln feststecken..

Die Kohlrouladen in einem Bräter scharf anbraten und mit der Brühe ablöschen. Bei geschlossenem Deckel etwa eine halbe Stunde schmoren lassen.

Zum Schluss die Rouladen herausnehmen, die Sahne zur Soße hinzugeben, etwas kochen lassen und evtl. leicht binden. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken und die Kohlrouladen mit den gekochten Kartoffeln und der Soße servieren.

Wir wünschen Guten Appetit!

