

OMAS KOHLROULADEN

AFSUN RAEI

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 Wirsing oder Weißkohl
- 100 g Speckwürfel
- 500 ml Brühe
- 200 ml Sahne
- 500 g Hackfleisch, gemischtes
- 1 Ei
- 1 Brötchen
- 1 Zwiebel
- n. B. Senf, ca. 1 - 2 EL
- n. B. Salz und Pfeffer, Paprikapulver, Majoran



ZUBEREITUNG

Acht Blätter vom Wirsing oder Weißkohl ablösen und in kochendem Salz-wasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken und mit einem Küchentuch etwas trocknen.

Für den Hackfleischteig das Brötchen in reichlich kaltem Wasser einweichen. Danach sehr gut ausdrücken. Hackfleisch, das Ei, das ausgedrückte Brötchen, 2 EL Senf, die fein gewürfelte Zwiebel, ordentlich Salz, Pfeffer und scharfes Paprikapulver in eine Schüssel geben. Zum Schluss nach Belieben noch getrockneten Majoran hineinstreuen. Alles gut vermengen.

Kleine Häufchen vom Hackfleischteig auf die ausgelegten Kohlblätter verteilen, zusammenrollen und mit Küchengarn zusammenbinden.

Die Kohlrouladen in einer hohen Pfanne anbraten, sodass sie Farbe bekommen. Dabei auch die Speckwürfel mit auslassen. Haben die Kohlrouladen etwas Farbe angenommen, mit Brühe aufgießen. Zugedeckt eine halbe Stunde schmoren lassen. Zum Schluss die Rouladen herausnehmen. Sahne zur Soße geben, etwas einkochen lassen oder evtl. leicht abbinden. Mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken und die Soße zu den Kohlrouladen servieren.