



Kohlrouladen mit Kümmelkartoffeln

Strunk aus dem Kohl schneiden. In einem großen Topf mit Wasser, Salz und Kümmel den ganzen Kohl am Stück blanchieren. Nach und nach die Blätter einzeln abziehen, in Eiswasser abschrecken, trocknen und Strunk entfernen.

Hackfleisch, Zwiebel, Knoblauch, Ei, Senf, Petersilie und das klein gebröselte Toastbrot in einer Schüssel vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Cayenne abschmecken.

2 bis 3 Kohlblätter aneinander legen, so dass diese sich überlappen. Hack portionsweise darauf verteilen. Einmal einrollen, Ränder einschlagen und zu Ende rollen. Mit Küchengarn oder Rouladenklammern binden.

Rouladen in einer tiefen Pfanne mit Deckel oder Bräter mit Butterschmalz rundherum anbraten, Zwiebel zufügen und mit angehen lassen. Rouladen kurz aus dem Bräter nehmen, Tomatenmark zur Zwiebel geben und ebenfalls kurz anrösten. Mit Brühe und Bratenfond ablöschen und die Rouladen wieder in den Bräter geben. Mit Deckel gut 30 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch wenden. Sauce gegebenenfalls noch etwas einkochen, abschmecken oder mit Stärke binden.

Kartoffel waschen und in gesalzenem Kümmelwasser garen. Etwas abkühlen lassen und pellen. In Butter anschwenken und mit Muskat würzen.

Anrichten:

Die Roulade vom Küchengarn befreien, auf einen Teller geben und mit der Bratsauce nappieren. Dazu die Kartoffeln reichen. Guten Appetit!

Arbeitszeit	ca. 1 Stunde
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad	normal
Kalorien p. P.	ca. 562



Zutaten für 4 Portionen:

1 kleiner	Weißkohl
1 TL	Kümmel
600 g	Hackfleisch
1 kleine	Zwiebel(n), in Würfeln
1 Zehe/n	Knoblauch, in Würfeln
1 m.-große	Ei(er)
2 EL	Semmelbrösel oder 1 Scheibe Toastbrot
1 TL	Senf
1 EL	Petersilie, fein geschnitten
	Salz und Pfeffer, Cayennepfeffer
1 EL	Butterschmalz
	Zwiebel(n)
1 EL	Tomatenmark
300 ml	Brühe
100 ml	Bratenfond
400 g	Kartoffel(n), kleine
1 EL	Kümmel
1 EL	Butter
	Muskat

Rezept von: chefkoch