



Oma Mariannes Kohlrouladen

besonders lecker in der kalten Jahreszeit

Für den Fleischteig:

Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Brötchen mit etwas Wasser einweichen. Nach einigen Minuten gut ausdrücken. Beide Zutaten zusammen mit dem Hackfleisch, Ei, Salz, Pfeffer zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Anschließend kühl stellen.

Die äußeren Blätter vom Kohl entfernen und den Strunk mit einem scharfen Messer entfernen - soweit es möglich ist. Nun den Kohl in einen Topf geben und mit soviel Wasser übergießen, bis er fast bedeckt ist. Einmal aufkochen lassen, dann die Hitze abschalten und noch einige Minuten ziehen lassen.

Den Kohl herausnehmen und die äußeren Blätter nach Bedarf abmachen. Die Blätter auf ein Küchentuch legen. Die dicken Blattrippen flachschneiden.

Dies solange wiederholen, bis soviel Blätter da sind, wie benötigt werden. Ich nehme 2 Blätter je Roulade.

1 großes und ein kleines Kohlblatt aufeinander legen und etwa 2 gehäufte EL Hackfleischteig pro Roulade darauf und zu einem kleinen Packet zusammenrollen. Mit einem Bindfaden oder Zahnstocher verschließen.

Das Fett in einer Pfanne erhitzen und die Schinkenwürfel, den Kümmel und die Kohlroulade von allen Seiten darin braun anbraten. Die Rouladen herausnehmen und in einen großen Topf legen.

Den restlichen Kohl in Stücke schneiden und genau so wie die Rouladen anbraten. Mit der Fleischbrühe auffüllen und zu den Kohlrouladen geben.

Aufkochen lassen und dann auf kleiner Flamme ca. 45 Min schmoren.

Die Kohlrouladen rausnehmen, die Brühe im Topf etwas einkochen lassen und mit Speisestärke oder Soßenbinder andicken.

Es soll eine sämige Soße sein, nun die Rouladen dazugeben und in der Soße etwas ziehen lassen.

Dazu passen Salzkartoffeln sehr gut.



Zutaten für 6 Portionen:

1 ½ kg	Weißkohl oder Wirsing
750 g	Hackfleisch, gemischt oder nur Rindfleisch
1 m.-großes	Ei(er)
1	Brötchen, vom Vortag
1 m.-große	Zwiebel(n)
1 TL	Salz
½ TL	Pfeffer
1 TL	Kümmel
3 EL	Schinken, gewürfelt vom rohen Schinken
	Öl, oder Butterschmalz für die Pfanne
1 Liter	Fleischbrühe oder Gemüsebrühe
n. B.	Saucenbinder oder Speisestärke

Rezept von: mimamutti

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 45 Minuten
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad normal
