



## Kohlrouladen, wie früher

*Hauptgericht*

**Vorbereitungszeit:** 30 Min. **Kochzeit:** 35 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Mittel

**Portionen:** 4 portion(en) **Quelle:** Silke Weidmann

### ZUTATEN

1 Wirsing oder Weißkohl  
100 g Speckwürfel  
500 ml Brühe  
200 ml Sahne  
500 g Hackfleisch, gemischt  
1 Ei(er)  
1 Brötchen, altbacken  
1 - 2 EL Senf  
1 Zwiebel(n)  
Salz, Pfeffer, Paprika rosenscharf, Majoran  
Petersilie, Muskatnuß

### ZUBEREITUNG

Acht schöne Blätter vom Wirsing oder Weißkohl ablösen und blanchieren. In Eiswasser abschrecken und mit einem Küchentuch etwas trocknen.  
Den Hackfleischteig wie folgt zubereiten: Hackfleisch, ein Ei, ein eingeweichtes und ausgedrücktes Brötchen, 1 - 2 EL Senf, eine fein gewürfelte Zwiebel, ordentlich Salz, Pfeffer und Paprikapulver in eine Schüssel geben. Zum Schluss nach Belieben noch getrockneten Majoran, Petersilie und Muskatnuß hineinstreuen. Das Ganze vermengen. Kleine Häufchen vom Hackfleischteig auf die ausgelegten Kohlblätter verteilen, zusammenrollen und mit Küchengarn bzw. Rouladenklammern 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.

Dazu schmecken Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei.

Guten Appetit!