

Kohlrouladen mit Hackfleischfüllung



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Kopf Weißkohl
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Brötchen vom Vortag
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 2 TL Senf
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- 1 Petersilienwurzel
- 1 Stück Sellerie
- 2 Möhren
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Tomatenmark
- sowie Öl zum Braten

Zubereitung:

Weißkohl putzen, waschen und den Strunk keilförmig herausschneiden. Kohlkopf in kochendes Wasser geben, solange bis sich die Blätter am Strunk lösen, herausheben und 12 Blätter ablösen. Kohlrippen flach schneiden und in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren. In Eiswürfelwasser abkühlen und abtropfen lassen.

Für die Füllung Hackfleisch mit Ei, klein geschnittene Zwiebel, in Wasser eingeweichtem und ausgedrücktem Brötchen, Senf, Salz, Pfeffer und Paprika verkneten und vier Frikadellen formen. Jeweils eine auf ein Kohlblatt legen, einwickeln und mit der offenen Seite auf das zweite Kohlblatt legen, einwickeln und mit dem dritten Blatt umwickeln. Dabei die Kohlblattseiten einschlagen, damit die Füllung nicht herausrutschen kann. Die Rouladen mit Küchenband umwickeln oder mit Zahnstocher befestigen. In heißem Öl anbraten und in eine gefettete Auflaufform legen. In den Backofen (160° C Umluft) schieben.

Für die Soße Petersilienwurzel, Sellerie, Möhren und Zwiebeln schälen und würfeln. In der Pfanne mit Öl anbraten, Tomatenmark dazugeben und mit Blanchierwasser ablöschen. Einreduzieren lassen und noch mal ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und über die schon im Backofen stehenden Rouladen geben. Bei 160° C 45 Minuten zu Ende garen.

Die Soße durch ein Sieb streichen oder pürieren, abschmecken und mit Sahne verfeinern.

Tipp: Für vegetarische Rouladen Wirsing verwenden und diesen mit einer Reis-Gemüse-Mischung füllen.

Rezept: Elisabeth Ahlbrand, Foto: Andreas Poschmann