## Kohlrouladen

## Zutaten:

1 Wirsing

500 g Hackfleisch, gemischt

1 Zwiebel(n)

1 Brötchen, altbacken

1 Ei 500 ml Brühe 100 ml Weisswein 200 ml Sahne

Salz und Pfeffer

1 EL Senf, evtl. mehr

Paprikapulver, scharf oder Chilipulver

Petersilie



## **Zubereitung:**

Acht schöne Blätter vom Kohl ablösen und blanchieren. In kaltem Wasser abschrecken und mit einem Küchentuch etwas trocknen, Strunk flach- oder herausschneiden. Man kann auch kleinere Blätter nehmen und dann entsprechend mehr und kleinere Rouladen formen.

Von den inneren Blättern etwas beiseite tun und kleinhacken, kommen später in die Soße. Den Hackfleischteig wie folgt zubereiten: hinein gehört ein Ei, ein eingeweichtes und ausgedrücktes Brötchen, 1 - 2 EL Senf, eine fein gewürfelte (angedünstete) Zwiebel, ordentlich Salz, Pfeffer und Paprika oder Chili nach Geschmack. Das Ganze vermengen. Einen kleinen flachen Klops in der Pfanne anbraten und testen, ob die Masse richtig gewürzt ist, ggf. nachbessern.

Man kann auch die kleinen inneren Blätter kleinhacken, andünsten und dem Teig beigeben, manche geben auch noch Reis hinein, der vorher ca. 10 Minuten gegart wurde.

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

Die Kohlrouladen in einer hohen Pfanne anbraten, sodass sie Farbe annehmen (Röstaromen!). Den kleingehackten Kohl ebenfalls mit anbraten, mit Brühe und Wein aufgießen. Zugedeckt eine halbe Stunde schmoren lassen. Zum Schluss die Rouladen herausnehmen und 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 passt Reis oder Salzkartoffeln – Schupfnudeln gehen natürlich auch!



200

wünscht guten Appetit!