

Omas Rezeptesammlung

Großmutters Kohlrouladen Sind Die Besten

Gattung: Gemüsegericht, Hackfleisch, Kohl, Gemüse

1	gr. Kopf Weißkohl (etwa 1,5 -kg)	Salz
2	Liter Salzwasser (ca.)	Pfeffer
1	altes Brötchen	Paprika
	-2 Eier	durchwachsener Speck (4 Scheiben)
400 g	gemischtes Hack	1 Essl. Öl
	-3 Zwiebeln	-2 El. Mehl

Den Strunk vom Weißkohl herausschneiden und die äußeren harten Blätter ablösen. In einem großen Topf Salzwasser auf 3 oder Automatik-Kochplatte 9 oder 12 zum Kochen bringen, den Kohlkopf hineingeben (er soll vom Wasser bedeckt sein), Deckel auflegen. Wenn alles wieder kocht, auf 1 oder Automatik-Kochplatte 4 - 5 schalten und 10 Min. kochen lassen. Danach den Kohl mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen. 4 - 8 große Blätter ablösen. Die harten Rippen der Kohlblätter mit einem scharfen Messer flach abschneiden. Je zwei Blätter versetzt ineinander legen, so daß sich eine Wölbung bildet. Für den Hackteig zunächst das Brötchen 5 Min. in lauwarmem Wasser einweichen, ausdrücken (am besten zwischen 2 Küchenbrettern) und mit einem Ei zum Hack geben. Zwiebeln ganz fein in Würfel schneiden, zum Hack geben und mit den Knetwendeln des Handrührgerätes solange kneten, bis alle Zutaten gleichmäßig vermischt sind. Den Hackteig mit Salz, Pfeffer, Paprika gut würzen. Sollte der Teig zu fest sein, noch das zweite Ei untermischen. Den Hackteig auf die Kohlblätter verteilen. Die Ränder nach innen schlagen und die Kohlblätter mit dem Hackteig fest zu Rouladen zusammenrollen. Die Speckscheiben um die Rouladen wickeln und mit Rouladenhölzchen oder -nadeln feststecken. Einen entsprechend breiten Topf mit dem Öl auf 3 oder Automatik-Kochplatte 9 oder 12 erhitzen. Wenn das Fett im Topf Schlieren bildet, ist es heiß genug, dann auf 2 oder Automatik-Kochplatte 7 - 9 herunterschalten, die Rouladen einlegen und rundum braun anbraten. Die Rouladen erst wenden, wenn sie von unten die richtige Bräunung haben. Nach dem Anbraten mit 3/4 l Kohlwasser auffüllen und 45 Min. im geschlossenen Topf auf 1 oder Automatik-Kochplatte 4 - 5 schmoren. Die fertigen Kohlrouladen auf einer Porzellanplatte warmhalten, z. B. im vorgeheizten Backofen auf 50 °C. Die Schmorflüssigkeit - falls nötig - mit dem restlichen Kohlwasser wieder auf 3/8 l auffüllen, zum Kochen bringen und mit angerührtem Mehl binden. Die Sauce gut abschmecken. Einen Teil davon über die Rouladen gießen, den Rest in einer Sauciere oder Schüssel extra servieren. Dazu isst man Salzkartoffeln.

Tipp: Aus dem restlichen Kohl können Sie einen Kohlsalat bereiten und anstatt Weißkohl können Sie nach Geschmack, auch Wirsingkohl verwenden.