



Kohlrouladen (Rouleaux de chou)

BRANDEBOURG

© Getty Images / Dariusz Dżmnik / 500px

Ingrédients

- 1 **chou blanc (vert clair)**
- 500 g de **viande hachée**
- 500 g **d'oignons**
- 2 cuillères à soupe de **crème aigre**
- 1 tasse de **bouillon**
- 1 **rouleau**
- 100 g de **bacon**
- 4 cuillères à café de **lait**
- 6 tranches de **pain de seigle (pain noir)**
- 200 g de **tomates**
- 1 bouquet de **persil**
- sel et poivre**

Préparation

Blanchissez le chou blanc dans une grande casserole pendant environ une demi-heure. Ajoutez du pain de seigle à l'eau blanchie. Retirez ensuite les feuilles du chou. Prendre 3 à 4 feuilles pour un chou farci (rouleau de chou).

Pour la garniture, mélangez la viande hachée avec l'oignon coupé en dés, puis le sel, le poivre, le petit pain trempé et les croûtons de pain de seigle. Déposez des parties égales de la farce de viande sur les feuilles de chou et roulez la dans les feuilles.

Enroulez du fil autour de chaque chou farci pour éviter qu'il se défasse. Faites griller le bacon dans une grande casserole. Mettez le chou farci dans la même casserole à feu doux et faites-le frire jusqu'à ce qu'il soit brun.

Ajoutez l'eau et le bouillon, couvrez la casserole et laissez mijoter environ 30 minutes. Après 20 minutes, ajoutez la crème aigre, les tomates en dés et le persil dans la casserole. Servez avec des pommes de terre.

Bon appétit!

Accord mets et vins

Un Malbec ou Zinfandel se marient parfaitement avec les rouleaux de chou. Les deux vins conviennent très bien avec les différents ingrédients des rouleaux de chou, y compris la viande, le chou épicé ou la sauce.