



Kohlrouladen

BRANDENBURG

© Getty Images / Dariusz Dżmicki / 500px

Zutaten

1 **Weißkohl (hellgrün)**

500 g **Hackfleisch**

500 g **Zwiebeln**

2 EL **Sauerrahm**

1 Tasse **Brühe**

1 **Brötchen**

100 g **Speck**

4 TL **Milch**

6 Scheiben **grobes Roggenbrot (Schwarzbrot)**

200 g **Tomaten**

1 Bund **Petersilie**

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Weißkohl etwa eine halbe Stunde in einem großen Topf blanchieren. Fügen Sie etwas Roggenbrot zum blanchierten Wasser hinzu. Entfernen Sie dann die Blätter vom Kohlkopf. Nehmen Sie 3 bis 4 Blätter für einen gefüllten Kohl (Kohlroulade).

Für die Füllung Hackfleisch mit Zwiebelwürfeln, Salz, Pfeffer, eingeweichtem Brötchen und groben Roggenbrotroutons mischen. Gleiche Teile der Fleischfüllung auf die Kohlblätter legen und in die Blätter rollen.

Garn um jeden gefüllten Kohl wickeln, um ein Auflösen zu verhindern. In einem großen Topf Speck anrösten. Den gefüllten Kohl bei schwacher Hitze in den gleichen Topf geben und mittelbraun anbraten.

Wasser und Brühe hinzufügen, den Topf abdecken und ca. 30 Minuten schmoren lassen. Nach 20 Minuten saure Sahne, Tomatenwürfel und Petersilie in den Topf geben. Mit Kartoffeln servieren.

Guten Appetit!

Weinempfehlung

Zu Kohlrouladen passt ein Malbec oder Zinfandel. Beide Weine passen gut zu den verschiedenen Bestandteilen von Kohlrouladen, einschließlich Fleisch, würzigem Kohl oder Sauce.