Tante Paulas Kohlrouladen!



Zutaten für 4 Portionen:

1 Weißkohl
100 g Bacon gewürfelt
500 ml Fleischfond
200 ml Sahne
500 g Hackfleisch, gemischtes
1 Ei Handelsklasse L
1 trockenes Brötchen
(zur Not gehen auch Semmelbrösel)
1 mittelgroße Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
Salz & Pfeffer nach Geschmack
1 Brise rosenscharfes Paprikapulver

Vor- & Zubereitungen:

Acht schöne Blätter vom Weißkohl ablösen und in kochendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken und mit einem Küchentuch etwas trocknen.

Das Brötchen in reichlich kaltem Wasser einweichen. Danach sehr gut ausdrücken. Hackfleisch, das Ei, das ausgedrückte Brötchen, die fein gewürfelte Zwiebel, ordentlich Salz, Pfeffer und scharfes Paprikapulver in eine Schüssel geben. Alles gut vermengen. Kleine Häufchen vom Hackfleischteig auf die ausgelegten Kohlblätter verteilen, zusammenrollen und mit Küchengarn zusammenbinden.

Die Kohlrouladen in einer hohen Pfanne anbraten, sodass sie Farbe bekommen. Dabei auch die Speckwürfel mit auslassen. Haben die Kohlrouladen eine schöne Rostbraune Farbe angenommen, mit dem Fleischfond aufgießen und Zugedeckt eine halbe Stunde schmoren lassen.

Zum Schluss die Rouladen herausnehmen. 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 zum Beispiel:

Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln, Bratkartoffel mit Bacon, Reis mit hausgemachter Tomatensauce und je nach Geschmack noch so vieles mehr!

