

Berliner Kohlrouladen

Zutaten:

150 g Hackfleisch
500 ml Fleischbrühe
1/2 Weißkohl
1 Ei
1 Brötchen vom Vortag
1 kleine Zwiebel
2 EL Butter
2 EL Creme fraiche
Salz,
Pfeffer

Zubereitung:

Die äußeren Blätter und den Strunk vom Weißkohl entfernen. Kurz blanchieren bis sich die Blätter lösen. Sofort kurz in Eiswasser tauchen . Nun die Blätter lösen und die dicke Blattrippe heraustrennen . Die Blätter auf ein feuchtes Tuch legen. Brötchen einweichen und ausdrücken. Die Zwiebel kleinschneiden.

Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und das Ei, die Zwiebel und das Brötchen dazu geben. Alles gut miteinander vermischen und auf die Kohlblätter verteilen. Diese nun einschlagen und zu einer Roulade drehen. Mit Küchengarnt fest umwickeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Kohlrouladen darin kräftig anbraten. Die Brühe dazu gießen und die Kohlrouladen bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel ungefähr eine Stunde garen. Die Rouladen dann aus dem Topf nehmen und warmstellen. Den Bratensaft etwas einkochen lassen und mit Creme fraiche verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Druck-Version

