

# Kohlrouladen

## Zutaten für 4 Personen

- 12 Weißkohlblätter
- 600 g Hackepeter (vorgewürzt)
- 2 Esslöffel Senf
- 1,5 Esslöffel Gemüsebrühe instant
- 3 Messerspitzen Kümmel
- 2 Eier
- 1 kleine Zwiebel
- ca. 4 Esslöffel Semmelmehl
- 100 g Margarine (Sonja oder Marina)
- 2 Esslöffel Sojasoße

## Zubereitung

Von einem Weißkohlkopf werden 12 große äußere Blätter abgetrennt und kurz aufgekocht.

Senf, 1 Teelöffel Gemüsebrühe, Kümmel und Eier werden mithilfe einer Gabel unter den Hackepeter gerührt. Dazu kommt die klein gehackte Zwiebel und das Semmelmehl.

Das Gehackte wird in 6 Portionen geteilt, jede Portion in zwei vorbereitete Weißkohlblätter gewickelt und mit Zwirn oder Nähgarn verschnürt.

Die Rouladen werden in der heißen Margarine beidseitig in einer Pfanne angebraten. Dann wird (0,5 l) Wasser aufgefüllt und die Sojasoße und 1 Esslöffel Gemüsebrühe dazu gegeben.

Nach 90 Minuten Köcheln auf kleiner Flamme sind die Kohlrouladen fertig (wenigstens einmal wenden).

## Zubereitungszeit

ca. 2,5 Stunden

## Anrichtung

Zu den Kohlrouladen passen Kartoffeln und die Soße, in der die Rouladen gegart wurden.

