

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 Bratfett
- 2 Esslöffel Sojasoße

Zubereitung

Von einem Weißkohlkopf den Strunk herausschneiden und in heißem Wasser 10 Minuten ziehen lassen. Vom Weißkohlkopf werden dann 12 große äußere Blätter abgetrennt.

Senf, ½ Essl. 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 Essl. Gemüsebrühe dazugegeben.

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.

