

Rezept Kohlrouladen

Kaluschken

Zutaten:

5 sauer eingelegte Kohlblätter
500 gr Hackfleisch
125 gr gekochten Reis
1 gedünstete Zwiebel
Knoblauch nach Geschmack
Gurkenwasser

Zubereitung:

Am besten fragen Sie Ihren Metzger falls er den Sauerkraut selber macht, ob er Ihnen einen Weißkohl mit einlegt, wenn Sie das selber machen wollen müssen Sie 6 Wochen warten bevor Sie die sauren Kohlblätter haben und einen Kohl im Haus gären zu lassen ist auch nicht ganz einfach, wer es dennoch probieren will braucht einen steinernen Topf in den ein Kohlkopf reinpasst, muss ihn mit Wasser und 30gr. Salz pro Liter Wasser auffüllen, den Kohl reingeben und den Deckel des Topfes beschweren und den Kohl ca. 6 Wochen in der Lake gären lassen.

Wenn Sie die Kohlblätter haben, dann das Gehackte mit dem Reis, Knoblauch und Zwiebel vermengen und in die Kohlblätter einwickeln. Die Kohlrouladen in den Topf geben und mit Gurkenwasser oder der Lake aus der Gärung auffüllen und langsam köcheln lassen, die Sauce binden und mit

Kartoffelpüree servieren.

Zurück zu den Fleischrezepten