

Rezept Kohlrouladen mit Kartoffelpüree

Die Kohlrouladen mit Kartoffelpüree sind nicht schwierig in der Zubereitung, benötigen aber etwas Zeit und „Fingerspitzengefühl“.

Zutaten:

Zutaten für die Kohlrouladen:

1 Kopf Weißkohl
400 g gemischtes Hackfleisch
1 Brötchen vom Vortag, alternativ Semmelbrösel
1 Zwiebel
1 Ei
2 TL Senf
Salz, Pfeffer
 $\frac{1}{4}$ l Gemüsebrühe
20 g Mehl
2 EL kaltes Wasser
Küchengarn zum Binden der Kohlrouladen

Zutaten für das Kartoffelpüree:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
Salz
80 g Butter
ca. 300 ml Milch
Muskatnuss

Zubereitung:

In einem großen Topf Wasser mit einer Prise Salz zum Kochen bringen.

Den Stunk des Weißkohls herausschneiden, die äußeren Blätter entfernen und den Kohl anschließend in das kochende Wasser legen; wenn sich die äußeren Blätter gelöst haben, diese noch solange garen bis sie weich sind. Man benötigt für die Kohlrouladen mit Kartoffelpüree ca. 12 Blätter.

Während dessen die Hackfleischfüllung vorbereiten.

Das Brötchen in etwas Wasser einweichen, die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, mit den Zwiebeln, dem ausgedrückten Brötchen, dem Ei, dem Senf, Salz und Pfeffer ordentlich vermischen.

Die Kohlblätter aus dem Wasser nehmen, mit einem Küchentuch etwas abtrocknen und jeweils 3 Kohlblätter übereinander legen. Sollten die Blattrippen etwas zu dick sein, sollten diese mit einem Messer noch flach geschnitten werden.

Auf diese Blätter nun eine Teil des Hackfleisches geben und zu einer Kohlroulade aufwickeln, die Blätter dabei zu Beginn seitlich einschlagen. Die Kohlroulade nun mit einem Stück des Küchengarns umwickeln.

In einer großen Pfanne Öl erhitzen, die Kohlrouladen darin rundum anbraten.

Mit der Gemüsebrühe auffüllen und mit Deckel für ca. 45 min bei kleiner Hitze schmoren lassen.

Für die Kohlrouladen mit Kartoffelpüree nun das Püree zubereiten:

Hierzu die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in kochendem Wasser weich kochen lassen.

Anschließend die Kartoffeln abgießen und sofort mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen und die Butter zugeben.

In einem Topf die Milch aufkochen lassen, diese Milch nun unter die gestampften Kartoffeln rühren. Darauf achten, dass nicht zu viel Milch verwendet wird, sonst wird das Püree zu flüssig.

Das Kartoffelpüree mit Salz und Muskatnuss abschmecken.
Sobald die Kohlrouladen fertig gegart sind, diese auf einen Teller zur Seite stellen.

Das Mehl mit dem Wasser anrühren, den Kochsud aufkochen lassen und das angerührte Mehl langsam mit einem Schneebesen unterrühren.

Die Soße für 5 min köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kohlrouladen auf einem Teller mit der Soße und dem Püree anrichten.

Kohlrouladen mit Kartoffelpüree können statt des Weißkohls auch mit Wirsing zubereitet werden.

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)