Omas Kohlrouladen mit Faschiertem

Da werden Erinnerungen an die Kindheit wach! Leckeres Rezept für Omas Kohlrouladen mit Faschiertem.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

1 Stk.	Kohl
500 g	Faschiertes
2 Stk.	Eier
1 Stk.	Zwiebel
3 EL	Semmelbrösel
10 dag	Speck
250 ml	Gemüsebrühe
3 EL	Petersilie (gehackt)
1 Prise	Paprikapulver
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
	Öl (für die Pfanne)
	Butter (für die Sauce)
1 TL	Tomatenmark

Zubereitung

1. Für **Omas Kohlrouladen mit Faschiertem** zu Beginn einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Acht Kohlblätter von außen ablösen, putzen und waschen, dann für zwei bis drei Minuten in das kochende Wasser legen und blanchieren. Herausheben, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

2. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin einige Minuten anrösten, anschließend vom Herd nehmen. Das Faschierte in eine große Schüssel geben. Angebratene Zwiebeln, Eier, Semmelbrösel und Petersilie zufügen. Alle Zutaten gründlich vermengen, dann mit Muskat, Paprikapulver, Pfeffer und Salz abschmecken.

3. Für jede Kohlroulade zwei Kohlblätter übereinander legen und die Füllung mit dem Faschierten darauf verteilen, am Rand Platz lassen. Zuerst an den Seiten einschlagen, dann eng aufrollen. Mit Küchengarn fixieren.

4. Den Speck klein würfeln. Etwas Öl in einem großen Topf erhitzen und die Speckwürfel darin anrösten. Die Kohlrouladen zufügen und von allen Seiten anbraten. Ein bis zwei Esslöffel Tomatenmark zufügen und kurz mit anrösten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Deckel aufsetzen und rund 30 Minuten bei mittlerer Hitze garen lassen.

5. Nach der Garzeit das Küchengarn entfernen, die Rouladen auf vorgewärmten Tellern anrichten, den Bratensaft mit etwas Butter abbinden und über die Kohlrouladen gießen, servieren.

Tipp

Zu Omas Kohlrouladen mit Faschiertem schmecken Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree.