Gefüllter Kohl mit Tomatensauce

Ein tolles thailändisches Rezept, das sicher auch uns Österreicher zum Schlemmen bringt. Gefüllter Kohl mit Tomatensauce schmeckt einfach super!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,0 h

Zutaten

Für die Kohlrouladen

8 Blätter	Wirsing
1 Prise	Salz
1 kg	Faschiertes (vom Rind)
250 g	Reis
50 g	Sauerrahm
2 TL	Salz
2 EL	Butter
1 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Paprikapulver
0.5 TL	Piment
1 Prise	Pfeffer

Für die Tomatensauce

500 g	Tomaten (geschält und aus der Dose)
250 ml	Hühnerbrühe
1 TL	Salz
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Um gefüllten Kohl mit Tomatensauce zu zaubern, muss zuvor der Kohl in einem großen Topf mit Salzwasser bissfest garen. Dazu entweder im Vorfeld die einzelnen Blätter abschälen und diese einzeln je circa 4 Minuten garen oder den Kohl im Ganzen in das heiße Wasser geben und immer, wenn die äußeren Blätter weich sind, diese abtrennen und zur Seite legen, während der Kohl wieder ins Wasser zurückkommt. So Blatt für Blatt ablösen. Die Kohlblätter abkühlen lassen und zur Seite stellen.

2. Den Backofen auf 180°C vorheizen. In dieser Zeit die Füllung herstellen. Hierfür Faschiertes, Reis, Sauerrahm und Salz in einer Schüssel vermengen und gut durchkneten.

3. Eine beschichtete Pfanne auf mittlerer Hitze auf den Herd stellen und Butter darin schmelzen. Zwiebel und Knoblauch abschälen und in kleine Würfelchen schneiden. Diese dann dünsten, bis alles glasig ist. Nach ungefähr 5 Minuten Piment und Paprika dazugeben und noch mal andünsten. Diese Mischung zum Faschierten geben, gut miteinander durchmischen und mit Pfeffer nachwürzen. Abschmecken und notfalls noch mal würzen.

4. Nun werden die Kohlblätter vom harten Mittelteil befreit und auf eine Arbeitsfläche gelegt. Wichtig ist, dass die Blätter wirklich trocken sind, daher diese notfalls mit Küchenkrepp abtupfen. In die Mitte des jeweiligen Blattes einen Teil der Fleischmasse geben und zusammenrollen. Dabei darauf achten, dass die Fleischmasse von allen Seiten vom Kohl umschlossen ist. Am besten ein Stückchen aufrollen, dann die Seiten einschlagen und weiter rollen. So kann im Backofen nichts aus den Rollen herausfallen. Dies mit allen Kohlblättern wiederholen, bis kein Faschiertes mehr da ist. Nun die Rollen nebeneinander in eine Auflaufform legen.

5. Für die Tomatensauce die Tomaten abwaschen, halbieren und vom Strunk befreien. Diese in einen Topf geben und mit Brühe, Salz und Lorbeer aufkochen. Pfeffer hinzugeben und kurz abschmecken. Die Sauce über die geschichteten Kohlröllchen geben, mit einem Glasdeckel abdecken und circa 1 Stunde backen. Danach den Deckel entfernen und weitere 30 Minuten backen lassen, bis die Oberfläche leicht bräunlich erscheint. Die Kohlröllchen in der Auflaufform servieren und mit Baguette auf den Tisch stellen.

Tipp

Sehr lecker zu dem gefüllten Kohl mit Tomatensauce schmeckt auch frischer, knackiger Salat. Der eigenen Fantasie sind hier keinerlei Grenzen gesetzt. Saucenliebhaber stellen die doppelte Menge an Sauce her, füllen aber nur die Hälfte in die Auflaufform. Den Rest binden und mit Tomatenstückchen fruchtiger gestalten. Extra dazu reichen.