

# Kohlrouladen mit Faschiertem gefüllt

Die klassischen Kohlrouladen mit Faschiertem gefüllt, gelingen garantiert mit diesem unkomplizierten Rezept.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

1 Stk.	Weißkohl
1 Stk.	<a href="#">Brot</a> (vom Vortag)
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
4 Stiele	Petersilie
550 g	<a href="#">Faschiertes</a> (gemischt)
1 TL	<a href="#">Senf</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 EL	Butterschmalz
200 ml	Rinderbrühe
300 g	<a href="#">Tomaten</a> (passierte)
1 EL	Saucenbinder (hellen)

## Zubereitung

1. Für die mit Faschiertem gefüllten Kohlrouladen zunächst den Kohlkopf gründlich waschen und von welken Blättern befreien. Einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen. Mit einer langen Fleischgabel in den Strunk des Kohlkopfs einstechen und den Kopf in das sprudelnd kochende Wasser tauchen.
2. Nach einer halben Minute ist das äußerste Kohlblatt weich und lässt sich mit einem scharfen

Messer abtrennen und aus dem Topf nehmen. Den Kopf dabei weiter im Wasser halten. Wieder nach zirka einer halben Minute das nächste Kohlblatt abtrennen usw., bis man pro Person zwei Blätter hat. Aus den abgetrennten Kohlblättern den harten Teil (vom Strunk) keilförmig herausschneiden.

3. Die Semmel für 10 Minuten in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen lassen. Anschließend sorgfältig ausdrücken und in eine Schüssel geben. Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Die Zwiebel pellen und ebenso fein hacken.
4. Faschiertes, Senf, Zwiebel und Petersilie zur Semmel in die Schüssel geben und mit den Händen oder dem Knethaken des Rührgeräts sorgfältig durchkneten. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und auf den Kohlblättern verteilen. Jedes Blatt seitlich einschlagen, aufrollen und mit Küchengarn fixieren.
5. In einer großen, hohen Pfanne das Butterschmalz zerlassen und die Kohlrouladen einlegen, rundum scharf anbraten. Mit der Rinderbrühe ablöschen. Deckel aufsetzen und bei mittlerer Temperatur eine halbe Stunde garen lassen.
6. Danach die Rouladen aus der Pfanne heben und die passierten Tomaten eingießen. Einmal aufkochen lassen, dann mit Soßenbinder abbinden und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Heiß servieren.

## Tipp

Die mit Faschiertem gefüllten Kohlrouladen mit Salzkartoffeln oder Kartoffelknödeln und einem Salat servieren. Nach Geschmack mit Schnittlauchröllchen bestreuen.