

OMAS KOHLROULADEN



Omas Kohlrouladen- Ein Klassiker! Ich zeige euch wie ich meine klassischen Kohlrouladen zubereite. Gefüllt werden sie mit Hackfleisch, Reis, Korinthen und für den besonderen Geschmacke, eine Prise Zimt. Ein tolles Gericht, welches man super vorbereiten und im Ofen garen kann. Zusätzliche dazu gibt es noch ein Rezept für Bayrisch Kraut.



Zubereitungszeit
1 Stunden



Back-/Kochzeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

REIS VORBEREITEN

Überbrühe den Reis mit etwas heißem Wasser und lasse ihn kurz stehen, so dass er halb Gar wird.

KOHLBLÄTTER VORBEREITEN

Entferne den Strunk vorsichtig mit einem Messer. Lege den Kohl in heißes Wasser und lasse ihn blanchieren, bis sich die Blätter voneinander lösen. Schleudere die Blätter oder tupfe sie trocken

FÜLLUNG VORBEREITEN

Raspele die geschälten Zwiebeln und Karotten in eine Pfanne. Brate das Gemüse mit dem Olivenöl an. Gieße den Reis ab und gib ihn zusammen mit dem Hackfleisch, Ei, den Korinthen, Senf, Gewürze und $\frac{3}{4}$ der Karottenmasse in eine Schüssel. Verrühre die Zutaten gut miteinander.

FÜLLEN

Schneide den harten Strunk von den Kohlblättern weg und gib etwa 1,5 Esslöffel der Füllung auf das Blatt. Klappe die Seiten ein und rolle die Roulade auf. Lege die Kohlrouladen in einen großen Topf.

SOSSE

Gib die Tomaten, Brühe, Sahne, Paprikapulver, Salz und Pfeffer in eine Schüssel und püriere sie. Füge anschließend die Lorbeerblätter hinzu und gieße die Soße über die Rouladen.

Gare die Kohlrouladen bei 180° O/U für etwa 2 Stunden.

BAYRISCH KRAUT

Schneide den restlichen Kohl in feine Streifen. Erhitze das Butterschmalz in einer Pfanne und füge den Zucker und das Kraut hinzu. Brate das Kraut an und füge das Mehl hinzu. Lösche es anschließend mit der Brühe und dem Weißweinessig ab und würze es mit Salz, Pfeffer und Kümmel. Gib den Deckel auf die Pfanne und lasse es etwa 35-40 Minuten bei geringer Hitze garen.

KOHLROULADEN:

- 200 g** Reis
- 1** Wirsing (oder Weißkohl)
- 2** Zwiebeln
- 2** Karotten
- 40 ml** Olivenöl
- 500 g** Hackfleisch (z. B. Rind)
- 1** Ei
- 50 g** Korinthen
- 1 EL** Senf
- 1 Pr.** Zimt
- 1 TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 1 TL** Majoran

SOSSE:

- 500 ml** Gemüsebrühe
- 1** Dose Tomatenstück
- 200 ml** Sahne
- 1 TL** Paprikapulver
- 1** Lorbeerblatt
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer

BAYRISCH KRAUT:

- 30 g** Butterschmalz
- 1 Pr.** Zucker
-

OMAS KOHLROULADEN



Serviere die Kohlrouladen mit etwas Crème fraîche.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

- 100 g** Speck (nach Belieben)
- 1 TL** Mehl
- 150 g** Gemüsebrühe
- 1 EL** Weißweinessig
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 1 Pr.** Kümmel

ZUM ANRICHTEN:

- 200 g** Crème fraîche