

## Kohlrouladen

Zutaten für: **4 Personen**

### Für die Rouladen:

1	Stück	Wirsingkohl (1 KG)
500	g	gemischtes Hackfleisch
50	g	Speck
3	Stück	Zwiebeln
1	Stück	Brötchen
1	Stück	Hühnerei
50	ml	Milch
400	ml	Rinderfond
150	ml	Weißwein
100	g	Crème fraîche
2	TL	Dijon Senf
7	TL	Meersalz
3	TL	Kümmel
2	TL	Fenchelsamen
2	EL	gehackte Petersilie
25	g	Butter
9	EL	Sonnenblumenöl
1	TL	Zucker
3	TL	Weizenmehl (Typ 450)
		Pfeffer
		Muskat
		Küchengarb



Zubereitungszeit ca.: **90 Minuten**

### Zubereitung:

Zu Beginn das Brötchen würfeln und in einer großen Schüssel mit der Milch einweichen.

In einem großen Topf Wasser aufsetzen, zwei Teelöffel Salz dazu geben und zum Kochen bringen.

Vom Kohl die Äußersten Blätter entfernen und wegwerfen. Den Kohl waschen und 12 Blätter vorsichtig ablösen, die Kohlrippe ausschneiden und die Kohlblätter in dem kochenden Wasser in 2 Portionen je 3 Minuten blanchieren. Mit einer Schaumkelle herausheben und gut abtropfen lassen.

Den restlichen Kohl halbieren, Strunk ausschneiden und den Kohl in Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.

In einem Mörser den Kümmel und die Fenchelsamen zerstoßen.

Eine Pfanne bei größerer Hitze auf das Kochfeld stellen. Wenn diese heiß ist, 3 EL Öl hinein geben und darin die Zwiebeln anbraten bis sie Farbe genommen haben. Dann weitere 3 EL Öl zu den Zwiebeln geben und den gewürfelten

Kohl hinzufügen. Sobald der Kohl auch etwas angebräunt ist, die gemörserten Gewürze, 1 TL Meersalz und die Butter hinzufügen, durchschwenken und zum Abkühlen beiseite stellen

Den Speck in kleine Würfel schneiden und zum Brötchen in der Schüssel geben. Des Weiteren fügen wir das Hackfleisch, Ei, Dijon Senf, gehackte Petersilie, 3 TL Meersalz und die Hälfte der abgekühlten Kohl-Zwiebel-Mischung hinzu. Mit Pfeffer und Muskat würzen und alles gut mit einander vermischen.

Die restliche Kohl-Zwiebel-Mischung in die Auflaufform geben, in welcher wir die Rouladen später im Backofen garen. Die Bratpfanne kurz mit Küchenpapier auswischen.

Die Hackfleischmasse in acht gleichgroße Portionen aufteilen, je zwei Kohlblätter übereinanderlegen und die Hackmasse als längliche Frikadellen darauf platzieren. Die Hackmasse zu einer Roulade aufwickeln und mit dem Küchengarn zu kleinen Paketen verschnüren.

Den Backofen auf 160° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

In der Pfanne 3 EL Öl erhitzen und die Kohlrouladen darin kräftig von allen Seiten anbraten. Die Rouladen aus der Pfanne nehmen und in der Auflaufform platzieren. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Weißwein ablöschen und kurz aufkochen lassen, dann den Rinderfond, 1 TL Meersalz und 1 TL Zucker hinzufügen erneut aufkochen lassen und anschließend die Flüssigkeit über die Kohlrouladen gießen.

Die Auflaufform für 60 Minuten auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben. Die Rouladen nach 30 Minuten einmal wenden.

Am Ende der Garzeit die Auflaufform aus dem Ofen nehmen, die Rouladen auf einen tiefen Teller legen und die Flüssigkeit aus der Auflaufform in einen Topf schütten. Bei stärkerer Hitze die Flüssigkeit um ein Drittel reduzieren.

In der Zwischenzeit das Küchengarn von den Rouladen entfernen und diese wieder in die Auflaufform legen. Die Flüssigkeit, die sich im Teller gesammelt hat, in den Topf schütten.

Wenn die Flüssigkeit verkocht ist, die Hitze reduzieren und die Crème fraîche hinzufügen. Alles mit einem Mixstab sehr fein durchmischen und auf kleiner Flamme weiter köcheln lassen.

In einer kleinen Schüssel das Mehl mit etwas kaltem Wasser verrühren und die Sauce damit abbinden. Die Sauce soll schön sämig sein. Die Sauce noch einmal abschmecken und falls nötig mit Salz, Zucker, Muskat oder Pfeffer nachwürzen, dann über die Rouladen schütten.

Die Auflaufform für 10 Minuten zurück in den Ofen schieben, dann sind die Rouladen fertig zum Servieren.

Ich serviere dieses herrliche Gericht am liebsten direkt in der Auflaufform, so kann jeder herzhaft zugreifen. Als Beilage reiche ich Salzkartoffeln, die man wunderbar in der Sauce zerquetschen kann. So lecker!