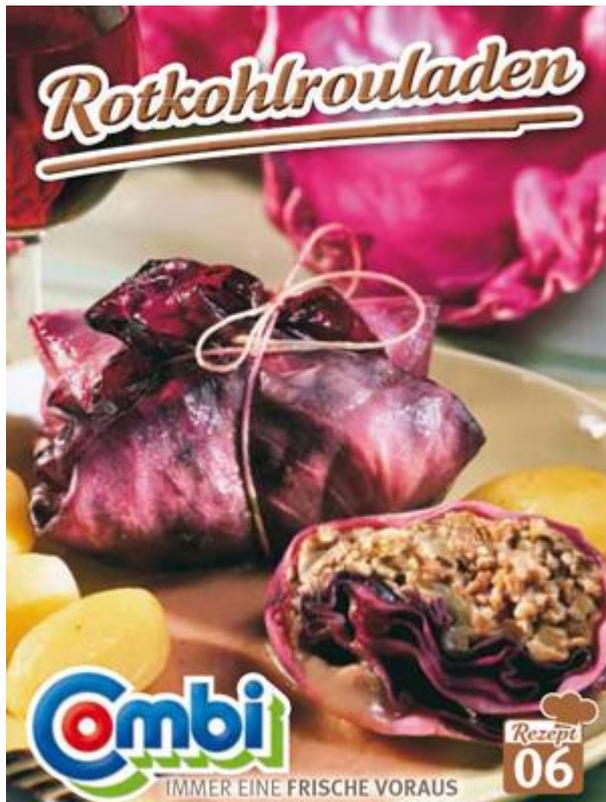


Rotkohlrouladen

Zutaten

für 4 Portionen

8 große Rotkohl-Blätter
Salz & Pfeffer
4 EL Essig
1 Zwiebel
50 g durchwachsener Speck
1 Brötchen vom Vortag
100 g Pilze
300 g gemischtes Hackfleisch
1 Ei
Thymian
Rosmarin
2 EL Butterschmalz
Liter Fleischbrühe
Liter trockener Rotwein
½ Becher Sahne (= 125 g)



Zubereitung

Kohlblätter waschen, in Salzwasser mit Essig blanchieren und gut abtropfen lassen. Zwiebel und Speck würfeln. Speckwürfel in einer Pfanne auslassen, Zwiebelwürfel zugeben und glasig dünsten. Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Pilze putzen und fein würfeln. Brötchen ausdrücken, grob zerzupfen, mit Pilz-, Zwiebel- und Speckwürfeln, Hackfleisch und Ei verkneten und mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin würzen.

Hackteig in acht Portionen teilen und jeweils in ein Kohlblatt einwickeln oder zu einem Päckchen zusammenpacken. Mit Küchengarn zusammenbinden. Schmalz in einem Topf erhitzen und Rouladen darin von allen Seiten anbraten. Brühe angießen und zugedeckt ca. 30 Minuten schmoren lassen. Kohlrouladen herausnehmen, Rotwein und Sahne zur Sauce gießen und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rouladen mit Sauce servieren. Dazu schmecken kleine, gebratene Kartoffeln.

Dieses Rezept erhalten Sie auch als Rezeptkarte in der Obst- und Gemüse-Abteilung Ihres Combi Marktes.