

Kohlrouladen

Zutaten

Eine Oberkeule ohne Haut und ohne Knochen von Hartmanns Putenhof

- 1 Kopf Weißkohl
- 2 Eßl. Putenschmalz
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ei
- Semmelbrösel
- Senf, Petersilie
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

Den Strunk aus dem Kohl schneiden und in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser blanchieren. Nach und nach die Blätter abziehen, abschrecken und trocknen. Das Keulenfleisch durch den Fleischwolf drehen, mit Zwiebeln, Knoblauch, Ei, Senf, Petersilie und Semmelbröseln vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2 bis 3 Kohlblätter aneinander legen und die Hackmischung portionsweise darauf verteilen. Die Ränder einschlagen und aufrollen. Mit Küchengarn oder Zahnstochern fixieren. Die Rouladen in einer tiefen Pfanne mit Deckel oder Bräter mit Schmalz rundherum anbraten, mit Bratenfond ablöschen und gut 30 Minuten köcheln lassen.

Guten Appetit

Als Beilage empfehlen wir

Salzkartoffeln

... noch ein Tipp

Anstatt Weißkohl eignen sich für die Zubereitung natürlich auch Wirsing oder andere Kohllarten je nach Belieben.

Sollten Sie keinen Fleischwolf besitzen, so können Sie das Fleisch auch mit dem Messer oder dem Pürierstab zerkleinern.