

Rosenkohl mit Rinder-Hack und Schwarzkümmel gefüllt

Für 2 Personen

ca. 500 g Rosenkohl	1 EL Schwarzkümmel	2 Zwiebeln
4 EL Butter	1 Brötchen vom Vortag	60 g Salami
250 g Rinderhack	1 Eigelb	Salz, Pfeffer
500 g Kartoffeln, fest	1 EL Butterschmalz	

Rosenkohl waschen, den harten Strunkansatz abschneiden und die Blättchen einzeln lösen. Einige Stücke hitzebeständige Frischhaltefolie vorbereiten und darauf jeweils die Rosenkohlblättchen kreisförmig dicht an dicht auslegen, zu einem Kreis von ca. 6-8 cm Durchmesser. Schwarzkümmel im Mörser fein zerstoßen. Die Zwiebeln fein würfeln und eine Zwiebel in einer Pfanne mit 1 EL Butter anbraten und den Kümmel zugeben. Das Brötchen in Wasser einweichen. Die Salami in feine Würfel schneiden. Rinderhack in eine Schüssel geben. Das Brötchen ausdrücken, in Stücke zerzupfen und zum Rinderhack geben. Ebenfalls die angeschwitzte Zwiebel, das Eigelb und die gewürfelte Salami. Alles mit dem Rinderhack mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je einen Löffel Hackmasse auf die vorbereiteten Rosenkohlblätter geben und die Frischhaltefolie oben zusammendrehen, so dass eine Kugel entsteht. Die Kartoffeln schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser gar kochen. Die Rosenkohlkugeln in einem Topf mit kochendem Wasser ca. 8 Minuten garen. Die gekochten Kartoffeln abschütten und etwas abtropfen lassen. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die restliche Zwiebel anschwitzen, die Kartoffelwürfel zugeben und goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. 3 EL Butter in einem Topf langsam schmelzen und bräunen. Die Rosenkohlkugeln vorsichtig aus der Folie packen und auf Tellern anrichten. Mit der gebräunten Butter bestreichen, die gebratenen Kartoffeln zugeben und servieren.

Jacqueline Amirfallah 25. Januar 2012