

Kohlrouladen

Für 4 Personen

50 ml Milch	1 Brötchen vom Vortag	8 Blätter Weißkohl (groß)
Salz	1 Schalotte	Butterschmalz
50 g Speckwürfel	1 Knoblauchzehe	frischer Majoran
500 g gem. Hackfleisch	1 Ei	Pfeffer
Muskat	250 ml Kalbsfond	100 ml Sahne
1 TL Mehlbutter		

Milch erhitzen. Das Brötchen fein würfeln, in eine Schüssel geben und mit der heißen Milch beträufeln. Zugedeckt ziehen lassen.

Die Kohlblätter kurz in reichlich kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und trocken tupfen.

Grobe Blattrippen der Kohlblätter flach schneiden oder eventuell ausschneiden.

Schalotte abziehen und fein hacken. In einer Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen. Schalotte und Speckwürfel darin andünsten.

Speck-Mischung und Brötchenwürfel in eine große Schüssel geben.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Majoran abrausen, trocken schütteln und ebenfalls fein hacken.

Majoran, Knoblauch, Hackfleisch und Ei zum Brötchen in die Schüssel geben und alles gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Je 2 Kohlblätter leicht überlappend nebeneinanderlegen, etwas Füllung darauf geben und aufwickeln, mit Küchengarn fixieren.

Etwas Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen, die Rouladen darin rundherum goldbraun anbraten.

Den Kalbsfond angießen. Rouladen zugedeckt ca. 40 Minuten schmoren.

Zum Ende der Schmorzeit die Sahne angießen und den Fond im Schmortopf nochmals aufkochen lassen.

Die Rouladen herausnehmen und warm stellen. Den Schmorfond dann im offenen Topf noch etwas einkochen, abschmecken und nach Belieben mit Mehlbutter binden.

Rouladen wieder einlegen, noch kurz ziehen lassen.

Rouladen und Sauce anrichten. Dazu schmecken Salzkartoffeln.

Sören Anders am 29. November 2019