

Lichters Kohl-Rouladen

Für vier Personen

1 Kopf Weißkohl	2 Zwiebeln	500 g Hack, gemischt
1 Brötchen, altbacken	100 ml Milch, lauwarm	1 TL Senf
1 TL Paprikapulver, edelsüß	2 Eier (Klasse M)	7 Stiele Petersilie, glatt
1 EL Rapsöl	1 Lorbeerblatt	100 ml Weißwein
600 ml Gemüsebrühe	100 g Crème-fraîche	600 g Kartoffeln, mehlig
80 g Butter	Muskatnuss, Salz, Pfeffer	

Zunächst den Strunk des Weißkohls keilförmig herausschneiden. Danach den Kohl am Strunkansatz mit einer Fleischgabel aufspießen und kopfüber in einen Topf mit kochendem Salzwasser tauchen. Nach und nach acht Blätter ablösen, gut abtrocknen und die dicken Blattrippen mit einem Messer keilförmig herausschneiden. Das Brötchen in der Milch einweichen und vier Stiele Petersilie fein hacken. Zwiebeln, Hackfleisch, das eingeweichte Brötchen, Eier und Petersilie in eine Schüssel geben. Senf, Paprikapulver, Salz und Pfeffer zufügen und das Ganze gut verkneten. Anschließend in acht Portionen teilen und auf die Blätter legen. Nun die Blattränder einschlagen und die Blätter aufrollen. Die Rouladen kreuzweise mit Küchengarn umwickeln. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Rapsöl in einem großen Topf erhitzen und die Rouladen darin rundum hellbraun anbraten. Mit Weißwein ablöschen und die Brühe angießen. Das Lorbeerblatt und drei Stiele Petersilie zugeben. Die Kohlrouladen bei geschlossenem Deckel im Backofen 20 bis 30 Minuten schmoren. Nun den Backofen auf 100 Grad runterschalten. Die Rouladen aus dem Sud nehmen und abgedeckt im Ofen warm halten. Den Sud derweil mit Crème-fraîche einrühren, zwei Minuten köcheln lassen und salzen und pfeffern. Die Kartoffeln waschen, schälen und klein schneiden. In einem Topf knapp mit Wasser bedeckt weich garen. Anschließend abgießen und mit der Butter zerstampfen. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Den Kartoffelstampf mit den Kohlrouladen und der Soße servieren.

Horst Lichter am 13. Oktober 2012