

# Rotkohl-Rouladen mit weißer Zwiebel-Soße

## Für 4 Personen:

### Für die Rouladen:

1 Rotkohl	500 g gem. Hackfleisch	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Ei	1 altes Brötchen
1 TL Senf	Salz, Pfeffer	1 TL edelsüßes Paprikapulver
3 Zweige Majoran	200 ml Rinderfond	Pflanzenöl

### Für die Soße:

3 mittelgroße Zwiebeln	30 g Butter	30 g Mehl
500 ml Milch	1 Lorbeerblatt	1 Prise Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

### Für die Rouladen:

Die Kohlblätter wie folgt vorbereiten: Einen Keil in den Kohlstrunk schneiden und die großen Blätter vom Kopf lösen. Pro Roulade werden 1-2 Blätter gebraucht. Die Kohlblätter in Kochwasser legen und 2-3 Minuten blanchieren.

Wer mag, kann auch den ganzen Kohl ins Kochwasser legen und 5-10 Minuten blanchieren. Danach den Kohl aus dem Wasser nehmen und die Blätter abziehen. Trocken tupfen und die dicke Blattrippen am Ende etwas flach schneiden, damit sie sich besser aufrollen lassen.

Für die Füllung Zwiebel und Knoblauch pellen und fein würfeln. Das Brötchen etwas zerkleinern und in Wasser einweichen. Majoran säubern und hacken.

Die vorbereiteten Zutaten mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben. Ei, Senf, Paprikapulver, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles gut vermengen. Die Masse in gleichgroße Portionen teilen (pro Person 2 Portionen).

Um die Rouladen zu formen, die Kohlblätter auf die Arbeitsfläche legen.

Normalerweise reicht ein großes Blatt pro Roulade. Bei kleineren Blättern sollte man zwei Exemplare überlappend auslegen. Je 1 Portion Hackmasse in die Mitte der Blätter legen. Die Seiten über die Füllung schlagen, dann die Kohlblätter straff zu einer Roulade rollen. Nach Bedarf mit Rouladennadeln oder Küchengarne fixieren.

Öl in einer großen Pfanne oder einem Schmortopf erhitzen. Die Kohlrouladen zuerst auf der Naht in den Topf legen und gut anbraten. Dadurch bleiben die Rouladen stabil. Vorsichtig wenden und auch auf den anderen Seiten gut anbraten. Rinderfond angießen. Die Rouladen etwa 1-2 cm in der Flüssigkeit stehen. Topf oder Pfanne verschließen und die Kohlrouladen bei mittlerer Hitze 30-40 Minuten schmoren. Gelegentlich prüfen, ob genügend Flüssigkeit im Topf ist. Bei Bedarf etwas Brühe nachgießen.

### Für die Soße:

Zwiebeln schälen und würfeln oder in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die Zwiebeln hinzufügen und bei mittlerer bis kleiner Hitze etwa 10-15 Minuten weich und glasig schmoren. Die Zwiebeln sollten keinesfalls anbraten und dunkel werden.

Das Mehl in den Topf geben und gut mit den Zwiebeln verrühren. 2-3 Minuten anschwitzen, damit der Mehlgeschmack verschwindet. Nach und nach die Milch unter ständigem Rühren hinzufügen, damit keine Klümpchen entstehen. Das Lorbeerblatt in die Soße geben. Bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis sie eindickt. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Lorbeerblatt entfernen und die Soße mit einem Stabmixer pürieren, bis sie glatt und cremig ist.

**Anrichten:**

Die Soße dekorativ auf Tellern verteilen. Die Rouladen mit einem Schrägschnitt teilen. Eine Hälfte auf den Teller legen, die andere Hälfte mit der Öffnung nach oben hinstellen.

Kartoffeln sind die beste Beilage für die Kohlrouladen. Tipp: Die Kartoffeln kochen, schälen und in Hälften oder Viertel teilen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin braten, bis sie braune Ränder bekommen.

Gehackte Petersilie hinzufügen und mit den Kartoffeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zora Klipp am 15. November 2024