Kohlrouladen mit Petersilien-Kartoffeln

Für 2 Portionen:

1 Brötchen	1 Weißkohl	3 Zwiebeln
400 g gem. Hackfleisch	1 Ei	2 Tl Senf
1 Tl Paprikapulver edelsüß	3 El Pflanzenöl	1 El Tomatenmark
1 l Rinderbrühe	3 El dunkler Saucenbinder	400 g kleine Kartoffeln
40 g Butter	1 Bund Petersilie	Salz, Pfeffer

Das Brötchen in grobe Würfel schneiden und mit etwas Wasser einweichen. Den Strunk vom Weißkohl ausschneiden und den Kohlkopf in einem großen Topf in kochendes Wasser tauchen. Den Weißkohl herausnehmen und die äußeren Blätter lösen. Dies solange wiederholen bis man 4 schöne ganze Blätter Weißkohl hat.

Den restlichen Kohlkopf anderweitig verwenden. Die Weißkohlblätter für 2 Minuten in kochendes Salzwasser garen und danach in Eiswasser abschrecken. Die dicke Kohlrippe flach schneiden und die Kohlblätter etwas trocken tupfen.

Die Zwiebeln schälen und würfeln. Für die Hackfleischfüllung das Hackfleisch zusammen mit dem Ei, dem Senf, edelsüßes Paprikapulver, dem eingeweichten Brötchen, 1/3 Zwiebelwürfel, Salz und Pfeffer vermengen. Aus der Hackmasse 4 längliche Frikadellen formen. Je eine Frikadelle auf ein Kohlblatt legen und zu einer Roulade aufwickeln. Dabei die Enden einschlagen, so daß man ein geschlossenes Päckchen bekommt. Die Kohlrouladen mit Küchengarn binden. Das Pflanzenöl in einem Bräter erhitzen und die Kohlrouladen von allen Seiten hellbraun anbraten.

Danach die Rouladen herausnehmen und die restlichen Zwiebelwürfel im Öl anschwitzen. Das Tomatenmark zugeben und anschwitzen. Mit der Rinderbrühe ablöschen und die Kohlrouladen wieder einlegen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und die Kohlrouladen für 45 Min. bei sanfter Hitze schmoren.

In der Zwischenzeit die kleinen Kartoffeln in Salzwasser kochen, pellen und in Butter schwenken. Die Petersilie fein schneiden und zu den Kartoffeln geben. Die geschmorten Kohlrouladen aus dem Topf nehmen und die Sauce durch ein Sieb passieren.

Die Sauce etwas einkochen lassen, mit dem Saucenbinder binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kohlrouladen in der heißen Sauce erwärmen und auf Teller mit den Petersilienkartoffeln anrichten.

Christoph Rüffer am 07. April 2025