



Gefüllte Krautwickel

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 1 Weißkohl (ca. 1 kg)
- 500 g Hackfleisch, gemischt
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 1 Brötchen, altbacken
- 1 EL Tomatenmark
- 80 ml Rapsöl
- 0,3 l Schwarzbier
- Stärke (für die Soße)
- Kümmel, Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Brötchen in Wasser einweichen.

Vom Weißkohl die äußeren Blätter entfernen und den Strunk ausschneiden. Den Kohl mit $\frac{1}{4}$ TL Kümmel in Salzwasser zugedeckt aufkochen und etwa 20 Minuten ziehen lassen. Den Kohl herausnehmen, abtropfen und auskühlen lassen (das Kochwasser aufheben). Anschließend die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Brötchen ausdrücken und alles zusammen mit dem Hackfleisch, Ei, etwas gemahlenem Kümmel, Salz und Pfeffer verkneten.

Die einzelnen Kohlblätter vorsichtig lösen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Mittelrippen der Blätter heraus schneiden. Für jede Roulade je 2 Blätter ca. 2 - 3 cm überlappend aneinander legen und die Hackmasse mittig auf den unteren Teil der Kohlblätter geben. Dann die untere Kohlkante und anschließend die beiden Seiten über das Hackfleisch klappen und fertig aufrollen. Zur Sicherheit noch über Kreuz mit Küchengarn zusammen binden.

Die Kohlrouladen in Öl braun anbraten und anschließend in eine Auflaufform o.ä. legen. Den Bratensatz mit dem Kohlwasser ablöschen, kurz aufkochen lassen und zu den Rouladen geben. Im vorgeheizten Backofen für gut 2 Stunden bei 160 °C schmoren (ab und zu wenden).

Für die Soße den restlichen Kohl in kleine Stücke schneiden und in Öl dunkel anbraten, mit Pfeffer würzen. Tomatenmark zugeben und mit anbraten, mit dem Bier und Kohlwasser ablöschen und ca. 1 Stunde bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Zum Ende mit dem Bratenfond aus dem Ofen mischen, durch ein Sieb gießen, noch einmal abschmecken und nach Geschmack mit Stärke abbinden.

Am besten mit Petersilienkartoffeln servieren.

Guten Appetit!

