

ZDF
BESSERESSER
DAS
KOHLSROLADEN
DUELL

Hack-Kohlrouladen mit Kartoffelpüree von Felicitas Then

für 4 Personen



- 4 möglichst große Wirsingblätter
- Salz
- Eiswürfel

Für die Hackfüllung:

- 1 Zwiebel
- 1 TL Butter
- 1 altbackene Brötchen
- 200 ml Milch zum Einweichen
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 2 TL scharfer Senf
- ½ TL Paprikapulver, rosenscharf
- ½ TL Majoran
- Muskat, frisch gerieben
- ½ unbehandelte Zitrone
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- Küchengarn
- 2 EL Butterschmalz
- 100 g Bacon, grob gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Lorbeerblätter
- Chiliflocken
- etwas Kümmel
- 300 ml Fleischbrühe
- 150 ml Sahne
- 2 El Sojasauce

Zuerst vier schöne, große Blätter vom Kohl ablösen und in Salzwasser blanchieren. Danach in Eiswasser abschrecken und mit einem Küchentuch etwas trocken tupfen. Eine Zwiebel in feine Würfel schneiden und in 1 EL Butter glasig dünsten.

Das Brötchen in Milch einweichen. Nun das Hackfleisch mit Senf, Majoran, Paprikapulver, Muskat, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen. Dann das Brötchen ausdrücken und mit den abgekühlten Zwiebeln und dem Ei untermengen.

Nun ein Kohlblatt auf der Arbeitsfläche ausbreiten und einen kleinen Haufen Hack in die Mitte geben. Dann die Seiten des Kohls einklappen und das Ganze aufrollen. Mit Küchengarn zusammenschnüren.

Nun das Butterschmalz in die Pfanne geben und die Kohlrouladen rundherum anbraten, dann in die Ofenform setzen. Nun den Speck und den Knoblauch in die Pfanne geben 5 Minuten braten und dann das Tomatenmark und ein Lorbeerblatt dazu geben. Alles mit Brühe und Sahne auffüllen, kurz einkochen lassen, dann mit Sojasauce und Chili, sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Soße zu den Rouladen in die Auflaufform gießen und im heißen Ofen noch ca. 30 Minuten fertig schmoren lassen.

Für das Kartoffelpüree:

- 800 g mehlig kochende Kartoffeln
- 250 ml Milch
- 100 g Butter fürs Püree
- Muskatnuss
- 2 EL glatte Petersilie, fein gehackt

In der Zwischenzeit das Püree zubereiten. Dazu die Kartoffeln in Salzwasser mit etwas Kümmel und einem Lorbeerblatt kochen, dann pellen, durch die Kartoffelpresse drücken oder stampfen und mit heißer Milch auffüllen. Die Butter bräunen. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und die braune Butter unterrühren. Die Kohlrouladen mit Püree sowie Petersilie bestreut servieren. Zum Finish mit Zitronenabrieb bestreuen.

