



# KOHLROULADEN MIT SALZKARTOFFELN

REZEPT VON JAN BÖHMERMANN

## ZUBEREITUNG

Den Weißkohl zunächst blanchieren, anschließend abkühlen lassen und die Blätter einzeln ablösen. Währenddessen die Kartoffeln schälen, in Viertel schneiden und dann in gesalzenem Wasser kochen.

Die Hackfleischmasse mit Zwiebeln, Senf, Ei, Paniermehl, Salz, Pfeffer und einer halben Knoblauchzehe mischen. Daraufhin die Hackfleischmasse in die Blätter füllen, falten und mit Rouladenpiekser, Rouladenring oder mit einem Küchenfaden zubinden.

Die Rouladen zunächst bemehlen, dann im Schmortopf mit Butterschmalz oder Öl von allen Seiten kräftig anbräunen und anschließend herausnehmen. Danach den Topf mit Wasser ablöschen und aus dem Angebratenen zusammen mit Salzgemüse eine Sauce kreieren. Nun können die Kohlrouladen wieder zurück in den Topf und mitkochen.

Wenn alles durchgekocht ist, die Kohlrouladen herausnehmen und die Sauce mit einer Mehlschwitze oder etwas Stärke binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Rouladen wieder zufügen. Zum Servieren mit Kartoffeln anrichten.

## ZUTATEN

- 500 g Schweinemett
- 1 Weißkohlkopf
- 500 g Kartoffeln
- 1 Ei
- 1 Zwiebel
- 1/2 Knoblauchzehe
- 2 TL Salzgemüse
- Mehl
- Paniermehl
- Senf
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz oder Öl
- Stärke (optional)

