

# Kohlrouladen

(Krautwickel)

für 4 Personen

## Zutaten:



- 1 großer Weißkohlkopf
- äußere Blätter entfernen, Strunk herausschneiden
  - einige Minuten in kochendes Wasser legen, die äußeren Blätter lassen sich so leicht nacheinander ablösen
  - abtropfen lassen

400 g gemischtes Hackfleisch vermengen mit:

- 1 fein geschnittene Zwiebel
- ein eingeweichtes Brötchen
- 1 Ei
- 1 EL Petersilie fein gekackt
- 1 TL Senf, Salz, Pfeffer, Muskat, Piment d'Espelette
- ½ Krautblatt fein gehackt

8 Krautblätter mit der Hackmasse füllen, einrollen, zubinden

Im Bräter in Öl/Fett rundum braun anbraten. Etwas Tomatenmark anschwitzen.

Mit ca ½ l Wasser oder Fleischbrühe angießen.

Im Bräter oder im Backofen eine knappe Stunde garen.

Nach Belieben ein wenig Rahm zugeben und abschmecken.

Servieren mit Röst- Brat- oder Salzwasserkartoffeln oder Püree.

*Guten Appetit!*