Deftige Kohlrouladen mit Kartoffeln

Kräftig im Geschmack: Hackrouladen im Weißkohlmantel

Zutaten (für 10 Rouladen)

Für die Hackfleischrouladen

10 weiche Blätter eines Weißkohls
1 kg Hackfleisch (gemischt)
1 Scheibe aufgeweichter Toast
1 Ei
2 TL scharfer Senf
2 kleine Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 TL Paprikapulver
1 TL Hackfleischgewürz
Salz
Pfeffer
3 EL Öl

Für die Soße

restlicher Weißkohl
1 große Zwiebel
2 EL Öl
3 EL Tomatenmark
3/4 l Wasser
3 Beutel Bratensoße
Salz
Pfeffer

Als Beilage

2 kg festkochende Kartoffeln (für 10 Portionen)
Salz

Zubereitung

1. Den Weißkohl in einem großen Topf mit ausreichend Wasser etwa 15 Minuten lang köcheln, damit die Kohlblätter weich werden.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebeln klein würfeln, den Knoblauch zerdrücken und beides zum Hackfleisch in eine Schüssel geben. Toast, Ei, Senf und Gewürze zur Masse hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Aus der Hackfleischmasse 10 längliche Rouladen formen. Den Weißkohl aus dem Kochtopf nehmen und vorsichtig nacheinander 10 Kohlblätter ablösen.
4. Die Rouladen mit den Weißkohlblättern umwickeln und diese mit Rouladenspießchen oder Bindfäden befestigen.
5. Die Hackfleischrouladen in einer Pfanne mit Öl kurz heiß von beiden Seiten anschmoren und danach in einen feuerfesten Bräter überführen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
6. Dem restlichen Kohl den Strunk entnehmen und alles in mittelgroße Kohlstückchen schneiden. Die Zwiebel würfeln und zusammen mit dem kleingeschnittenen Weißkohl in einer Pfanne mit Öl glasig dünsten.
7. Zum angedünsteten Gemüse Tomatenmark hinzufügen, mit 750 ml Wasser ablöschen und mit Bratensoße binden. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals etwa 5 Minuten köcheln lassen.
8. Die Rouladen-Soße über die Kohlrouladen im Bräter geben und diese für 90 Minuten bei 200°C im Backofen auf mittlerer Schiene schmoren lassen.
9. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und diese 30 Minuten vor Ende der Schmorzeit der Rouladen in einen großen Topf mit Salzwasser geben und etwa 25 Minuten lang kochen.
10. Die Kartoffeln auf den Tellern anrichten, je eine Kohlroulade beilegen und diese mit ein wenig Bratensoße bedecken. Fertig!

Verfasser: Sarah Flieshardt