

Kohl-Rouladen mit Salzkartoffeln

Für 4 Personen

Kohlrouladen:

1 Wirsing	3 Zwiebeln	0,5 Bund Petersilie, kraus
800 g Hackfleisch, gemischt	2 Brötchen, altbacken	2 Eier
2 EL Senf	100 g Speck	100 g Schmalz
0,5 EL Kümmel	0,5 l Gemüsebrühe	Öl
Salz	Pfeffer	

Salzkartoffeln:

1 kg Kartoffeln, fest	2 EL Butter	Salz
-----------------------	-------------	------

Kohlrouladen:

Die ganz äußeren Blätter des Wirsings entfernen. Sechs schöne Blätter in Salzwasser blanchieren, abschrecken, in einem Handtuch einschlagen und mit dem Nudelholz plattieren. Die Petersilie putzen und hacken. Eine Zwiebel schälen, fein würfeln und in Öl anschwitzen. Die gehackte Petersilie dazu geben und mit dem Hackfleisch vermischen. Das Brötchen einweichen, ausdrücken und zum Hack geben. Eier und Senf hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles vermengen und in die Wirsingblätter füllen. Den restlichen Wirsing in feine Streifen schneiden. Die restlichen Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls fein würfeln. Alles zusammen in einem Bräter mit dem Schmalz anschwitzen. Einen halben Esslöffel Kümmel dazu geben und mit der Brühe auffüllen. Die Rouladen auf den Wirsing legen, den Deckel drauf geben und circa 40 Minuten garen.

Salzkartoffeln:

Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser kochen, abgießen und die Butter dazu geben.

© Spiegel TV infotainment/

Steffen Henssler am 04. Februar 2011