

## Kohlrouladen

### Zutaten für 8 Portionen

- 1 Weißkohl (alternativ Wirsingkohl)
- 500 g Hackfleisch
- 1 altbackenes Brötchen
- 1 Zwiebel (klein)
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- Kümmel
- Pfeffer
- 700 ml [Gemüsebrühe](#)
- 100 ml Sahne
- 2 EL Weizenmehl (oder dunkler Saucenbinder)



### Zum Anbraten

- 50 g Speck (wahlweise)

**Arbeitszeit:** ca. 35 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 35 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 70 Minuten

### So machst du Kohlrouladen nach Omas Art selber

1. Löse zuerst die Kohlkopfblätter und gehe dabei so vor, wie ich es dir oben beschrieben habe.
2. Bereite dann die Hackfleischfüllung zu. Schäle dafür die Zwiebel und würfele sie sehr klein. Weiche das Brötchen ein und drücke es anschließend aus. Mische in einer Schüssel das Hackfleisch, das ausgedrückte Brötchen, die Zwiebelwürfel und das Ei. Würze die Masse mit Salz, Kümmel und Pfeffer und knete alles gut durch.
3. Teile das Hackfleisch in 8 Portionen und gib jeweils eine auf ein Kohlblatt. Rolle es dann wie eine Roulade zusammen, das Hackfleisch versteckt sich im Inneren. Binde die Kohlroulade mit Garn wie ein Päckchen zusammen oder nutze spezielle Rouladennadeln.
4. Erhitze das Öl und den Speck in einer großen Pfanne und brate die Rouladen darin

scharf an.

5. Gieße dann die Gemüsebrühe zu und gare die Kohlrouladen für ca. 30 Minuten.
6. Nimm die Kohlrouladen dann heraus und binde die Sauce. Nimm dafür ca. 100 ml vom Bratensaft ab, verquirle es mit 1 Esslöffel Mehl und rühre es dann unter den restlichen Bratensaft. Koche die Sauce erneut auf und schmecke sie mit Salz ab. Wer mag, der gibt auch noch etwas Sahne hinzu.
7. Serviere die Kohlrouladen mit [Salzkartoffeln](#).



Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).