

# Kohl-Pudding

---

Rezept aus Mein schönes Land TV

## Zutaten für 6 Personen:

- 1 mittelgroßer Weißkohl
- 1 kg Hackfleisch, halb Schwein/halb Rind
- 1 Zwiebel
- 1 eingeweichtes Brötchen
- ¼ l Fleischbrühe
- etwas Fett
- 1 TL Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Zwiebel in kleine Würfel schneiden und dem Gehackten beimischen. Salzen, Pfeffern und das eingeweichte, ausgedrückte Brötchen dazugeben. Die Masse gut mit den Händen vermengen.

Weißkohlblätter waschen und kurz blanchieren - das macht sie formbarer. Anschließend trocken tupfen und Strünke herausschneiden. Eine Gugelhupfform einfetten und mit Kohlblättern auslegen.

**Tipp:** Spitzkohl oder Wirsing eignen sich ebenso gut für dieses Rezept.

Etwas Gehacktes einfüllen und darauf die klein geschnittenen Kohlstücke geben. Eine Lage Kohlblätter verteilen und wieder Gehacktes schichten. Jetzt die Masse mit Fleischbrühe übergießen und mit einer Schicht Kohl abschließen. Die seitlichen Blätter so umklappen, dass das Hackfleisch gut bedeckt ist.

Kohl-Pudding im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 50 – 60 Minuten garen, bis er oben gut gebräunt ist.

Den fertigen Kohl-Pudding mit Salzkartoffeln servieren.

*Quelle: Mein schönes Land TV*