

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Oktober 2024** ▪
Tagesmotto „Deutsche Küche“ von Zora Klipp



Ebru Yildirim

Kohlroulade mit Bratensauce und Salzkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Kohlroulade:

1 Weißkohl
 400 g gemischtes Hackfleisch, Rind-
 und Schweinefleisch
 125 g Speckwürfel
 1 altbackenes Brötchen
 1 große Zwiebel
 1 Ei
 200 ml Milch
 1-2 TL Senf
 400-500 ml Gemüsefond
 3-4 EL Paniermehl
 2-3 Zweige Petersilie
 1 TL Zwiebelpulver
 1 TL Knoblauchpulver
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 1 TL gemahlener Kümmel
 1 TL Kümmelsamen
 1 EL Speisestärke
 Neutrales Öl, zum Braten
 1 TL Salz
 1 TL Pfeffer

Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und mit den Speckwürfeln in etwas Öl in der Pfanne dunkel und kross anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen.

Strunk des Kohls herausschneiden. Eine Fleischgabel in den Kohl stecken und den Kohlkopf in einem Topf mit gesalzenem Wasser kochen, bis sich die Blätter lösen. Dann in kaltem Wasser abschrecken.

Petersilie klein schneiden und mit Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Paprikapulver, Kümmelsamen, Salz und Pfeffer zum Hackfleisch geben. Ei hinzufügen. Das altbackene Brötchen kurz in Milch einweichen, die Milch ausdrücken und das Brötchen zum Hackfleisch hinzufügen. Senf dazugeben und alles gut mischen. Masse ggf. mit Paniermehl binden. Aus der Masse vier Bällchen formen, etwa so groß wie Kartoffelklöße, und beiseitelegen.

Kohlblätter mit den Hackbällchen füllen und länglich zusammenrollen. Die Seiten einklappen und mit Küchengarn zusammenbinden.

Kohlrouladen in etwas Öl in einer Pfanne von allen Seiten braun anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen. Dann den Speck mit den Zwiebeln hinzufügen. Einen Deckel auf die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Nach 20-25 Minuten die Rouladen herausnehmen.

Speisestärke mit etwas kaltem Wasser mischen und in die Sauce geben, um sie anzudicken. Kurz köcheln lassen.

Für die Kartoffeln:

4 Kartoffeln
 2-3 Zweige Petersilie
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Abgießen, dann zurück in den Topf geben. Petersilie hacken, zugeben und schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.