

Kohlrouladen mit Kartoffelpüree

 happy-mahlzeit.com/2021/01/20/kohlrouladen-mit-kartoffelpüree/

Zutaten für 4 Personen

Für die Rouladen:

- 1 Spitzkohl
- 600 g Hackfleisch (Rind)
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Brötchen vom Vortag
- 1 Ei
- 200 ml Milch
- 100 ml Weißwein
- 1 Gemüsezwiebel
- 50 g Butter
- 2 Zweige Petersilie
- Je 1 Zwiebel, Karotte, Petersilienwurzel, Sellerieknolle
- 1 Zweige Thymian
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- Kümmel
- Speisestärke

Für das Püree:

- 800 g Kartoffeln, mehligkochend
- 200 ml Milch
- 50 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 100 g Butter

Zubereitung:

Für die Rouladen Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Den Spitzkohl vom Strunk befreien und den Kohl für 2 Minuten im Salzwasser kochen. Nacheinander die Blätter lösen, mit einer Schaumkelle aus dem Topf herausnehmen und im Eiswasser abschrecken.

Die Zwiebeln in Würfel schneiden und mit der Butter in einer Pfanne glasig andünsten. Dann das Hackfleisch hinzugeben. Tomatenmark zufügen. Den Thymian kleinhacken und auch hinzugeben. Wenn das Hackfleisch angebraten ist, 2/3 davon in eine Glasschüssel geben.

Dann etwas trockenes Brot dazu reiben. Die kleingehackte Petersilie, das Ei und den Senf dazugeben und alles gut verrühren. Jetzt das Hackfleisch auf die Kohlblätter geben und mit Hilfe eines Küchentuchs zu Rouladen wickeln. Die gewickelten Kohlrouladen mit etwas Kümmel und Butter garnieren und in einem gusseisernen Topf für 8 - 10 Minuten bei 180°C im Backofen garen.

Möhren, Sellerie und Petersilienwurzel klein schneiden und mit dem restlichen Hackfleisch anbraten. Mit etwas Weißwein ablöschen. Gemüsezwiebel, Kräuter und Gewürze hinzufügen, etwas köcheln lassen und mit der in Wasser gelösten Speisestärke abbinden.

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser 20 Minuten kochen. Dann das Wasser abschütten und die noch heißen Kartoffeln durch eine Presse in einen Topf drücken. Die Butter in kleinen Flocken unterrühren. Die Milch in einem kleinen Topf mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenen Muskatnuss einmal aufkochen. Danach die Sahne hinzufügen und alles mit den Kartoffeln vermengen.

Tipp:

Mit dem Rest des Spitzkohls kann man an den folgenden Tagen Krautfleckerl oder Kartoffel-Gratin mit Spitzkohl machen.

Rezept: Cliff Hämmerle

Quelle: SR – Mit Herz am Herd vom 11.1.2020