

Sächsische Krautroulade mit Salzkartoffeln



Kohl ist ein gesundes Gemüse, kann ohne viel Aufwand lange gelagert werden und ist ein herrlicher Sattmacher für den schmalen Geldbeutel. Weißkraut gab es fast immer in der DDR. Die Krautroulade ist auch als Kohlroulade bekannt. Auch wenn der Aufwand bei der Zubereitung etwas größer ist, lohnt sich dieses Rezept auf jeden Fall. Und immer wie bei Kohl-Gerichten, am besten einen Tag vorher zubereiten, schön ziehen lassen, dann wird es perfekt.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

1 großer Weißkohl
1 EL Salz

das Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und jetzt den ganzen Kohl hineingeben, Blatt für Blatt blanchieren. Den Strunk vom Weißkohl entfernen, dicke Blattrippen ggfs. flach schneiden und so ca. 3 Blätter pro Roulade vorbereiten. Es sollten 6 Krautrouladen werden, also 18 Blätter ablösen.

1 Zwiebel
500 g Hackfleisch
gemischt
2 Eier
1 in Wasser
eingeweichtes Brötchen
oder 2 Scheiben
Toastbrot
1 TL Senf
2 TL Salz
1 TL Pfeffer
1 TL ganzer Kümmel

die Zwiebel klein hacken in eine Schüssel geben. Das Hackfleisch, Ei, Brötchen und die Gewürze dazu geben und gut mischen. Somit einen Teig als Füllung für die Krautrouladen herstellen.

Kohlblätter
Sternzwirn

jeweils nun 2-3 Kohlblätter übereinanderlegen, etwas Füllung auf die Blätter legen, einwickeln und mit Zwirn zubinden.

2 EL Margarine
800 ml Bratenfond

im Topf oder Bräter die Margarine auslassen und die Krautrouladen von beiden Seiten kräftig anbraten. Kohlreste in Streifen schneiden, etwas Kohlwasser und Bratenfond dazu geben und alles ca. 45 min zugedeckt auf kleiner Stufe



schmoren. Die Soße mit einer Mehlschwitze binden und abschmecken.

500 g Kartoffeln
1 TL Salz

schälen und halbieren, in einem Topf mit Salzwasser geben und dann ca. 14 min garkochen.

Tipp

Petersilie hacken und über die Salzkartoffeln streuen.
