

Kohlrouladen auf litauische Art

Schwierigkeit:

Mittel

Menge:

4 Personen

Dauer:

Minuten

Kategorie:

Gemüse

Herkunft:

Ursel

Zutaten

- 1 ganzer Weißkohl(kann auch Rotkohl od, Wirsing sein)
- 2 mittelgroße Karotten
- 2 Selleriestängel
- 1/2 rote Paprika
- 1/2 Bd. Dill
- 1/2 Bund Estragon
- 1/2 Bd. Petersilie
- 500g Hackfleisch
- 120g Basmatireis
- 2-3 TL Salz
- Pfeffer
- 2 EL Tomatenmark
- 1l Hühnerbrühe
- 2 EL Sauerrahm

Anleitung

1. Kohl waschen, den Strunk keilförmig herausschneiden. Kohlkopf in reichlich kochendem Salzwasser 6-8 min. blanchieren, herausheben und die äußeren Blätter ablösen. Kohlkopf wieder ins kochende Wasser legen und so nach und nach 16 Blätter ablösen.

2. **Fleischfüllung:** 1 Karotte, Sellerie und Paprika ganz fein würfeln. Die Kräuter fein hacken, vom Dill noch **2 Stängel zum Garnieren** übrig lassen. Dieses sowie Pfeffer und Salz mit dem Hackfleisch vermengen. Rohen Reis dazugeben, er gart später im Sud (Schritt 5)

3. Die weichen Kohlblätter jeweils mit 1-2 EL Fleischfüllung befüllen und von unten nach oben einrollen nach einer Umdrehung die Seiten einklappen und weiterrollen. Die Rouladen mit der offenen Seite nach unten in den Schmortopf legen. Sie können auch gestapelt werden.

4. Die andere Möhre feinschneiden und um die Kohlrouladen herum verteilen. Dann das Tomatenmark auf den Rouladen verteilen.

5. Die heiße **kräftig gewürzte** Hühnerbrühe über die Kohlrouladen gießen; die Flüssigkeit soll die Rouladen gut bedecken. Topf abdecken und bei mittlerer Hitze 1h köcheln lassen.

6. Die Rouladen mit dem frischen Dill garnieren, einen Klecks Sauerrahm dazu reichen und mit Salzkartoffeln essen.

Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

Kommentare

Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)

Quelle

aus dem „Stern“ vom 10.11.22 von Denise Sniegoulé Wachter

From:
<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:
https://rezepte.basti.rocks/rezepte/kohlroutaden_auf_litauische_art/index?rev=1674412835

Last update: **2023/01/22 19:40**

