

Kohlrouladen

bessarabisch

- 500 g Schweinefleisch v.d. Schulter
- 1 Weißkohl oder Wirsing
- 500 g Milchreis
- 2TL Salz
- 1 mittelgr. Zwiebel
- 2 EL Öl
- 1 EL Tomatenketchup



Den Reis mit Wasser nach Anleitung kochen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit das Fleisch in kleine Stückchen schneiden zu dem erkalteten Reis geben und salzen.

Den Kohl in reichlich Wasser (er sollte bedeckt sein) zum Kochen bringen. Das Wasser später nicht wegschütten! Die so blanchierten Blätter nach und nach entnehmen und kurz auskühlen lassen. Diese werden mit der Reismasse gefüllt und mit Küchengarn umwickelt.

Die Krautwickel, oder wie wir sagen, Kohlrouladen in einem Bräter in dem Öl anbraten, he-



rausnehmen und zur Seite stellen.

In dem Bräter die kleingehackte Zwiebel glasig werden lassen. Dazu kommt der Ketchup. Alles mit dem Kohlwasser ablöschen. Der Ketchup darf nicht braten, sonst wird er bitter. Mit 1 TL Essig-Essenz würzen.



Nun können die Rouladen wieder in den Bräter und 1,5 Std. garen. Die Rouladen nochmals herausnehmen. Den Fond mit etwas Mehl zu einer sämigen Soße binden und Pfefferen.



Bei uns gab es dazu immer Salzkartoffeln. Sie schmecken aber auch ohne Beilage vollwertig und sehr lecker und sind nicht so schwer, wie die bekannten Kohlrouladen mit Füllung aus Gehacktem.

Schwierigkeitsgrad:



Zubereitungszeit ca. 2:30

Portionen: 6



Autor:

Kathel (Katharina Schelski geb. Dressler)