

# Rotkohl-Rouladen mit Hackfüllung

Fleisch-Gerichte » Hackfleisch » Gemüse & Hackfüllung

## Zutaten (4 Personen)

- » 1 Rotkohl
- » 50ml Weißwein-Essig
- » 1 Brötchen
- » 30g Walnüsse
- » 50g getr. Pflaume(n)
- » 1 Zwiebel(n)
- » 600g Hackfleisch
- » 1TL Senf
- » 1 Ei(er)
- » Salz & Pfeffer
- » 2-3EL Öl
- » 500ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 150g Schlagsahne
- » 300g Reis
- » 4-5 Stiele Thymian
- » 2EL Soßenbinder
- » 1 Prise Zucker
- » Rosa Beeren

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Strunk aus dem Kohl herausschneiden. Kohl in reichlich Wasser mit Essig 10-12min vorgaren. Abtropfen lassen.

2. Brötchen einweichen. Nüsse und Pflaumen grob hacken. Zwiebel würfeln. Mit Hack, ausgedrücktem Brötchen, Senf, Ei, Nüssen und Pflaumen verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Daraus 8 Röllchen formen. 8 Kohlblätter vom Kopf lösen, Blatttrippen flach schneiden. Übrigen Kohl anderweitig verwenden. Auf jedes Blatt eine Hackrolle legen, aufrollen und zusammenstecken.

3. Öl im Schmortopf erhitzen. Rouladen darin unter Wenden anbraten. Mit Brühe und Sahne ablöschen. Zugedeckt 20-25min schmoren. Reis in 600ml kochendem Salzwasser ca. 20min ausquellen lassen.

4. Thymian abzupfen. Ca. 5min vor Ende der Garzeit zum Reis geben. Rouladen herausnehmen. Sud mit Soßenbinder binden. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Rouladen und Soße mit Rosa Beeren bestreut anrichten. Reis dazu reichen.

Tip: Beim Verarbeiten des Rotkohl Handschuhe tragen!

Nährwerte: 830kcal/E41g/F39g/KH81g pro Portion

angelegt am: 21.06.2003

Rezept-Nr: 389

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke