



Kohlrouladen mit Kohlrabi

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Weisskohl
- 4 Zwiebeln
- 2 große Kohlrabiknollen
- 500 g Hackfleisch
- 1/8 l trockener Rotwein
- 50 g Speckwürfel
- Salz, Pfeffer, Petersilie
- 2 EL Ghee (Butterschmalz)
- Außerdem: Küchengarn



Zubereitung:

Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser (3 bis 4 Liter) aufsetzen und zum Kochen bringen. Die **Weisskohlblätter** vorsichtig vom Strunk lösen, dabei die einzelnen Blätter möglichst ganz lassen. Gegebenenfalls den harten Stiel der Blätter keilförmig ausschneiden. Ihr braucht 8 sehr große oder 16 etwas kleinere Blätter für die Rouladen. Die Blätter waschen und in das sprudelnd kochende Wasser geben. Einige Minuten bei großer Hitze kochen lassen, bis sie weich genug zum Wickeln geworden sind. Die Blätter dann aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

2 Zwiebeln schälen und in kleine Würfel hacken. Die **Petersilie** ebenfalls kleinhacken und zusammen mit den Zwiebeln zum **Hackfleisch** geben. Das Ganze gründlich verkneten und dabei mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Nun jeweils 1/8 des Hackfleisches in ein oder zwei Weisskohlblätter einwickeln, dann mit Küchengarn umwickeln und verknoten.



2 EL Ghee in einem großen Topf zum Schmelzen bringen. Die **Rouladen** darin kurz von allen Seiten anbraten, dann mit **500 ml Wasser** ablöschen. Bei geschlossenem Deckel 30 bis 35 Minuten köcheln lassen.

Die **Kohlrabi** schälen und in Streifen schneiden. In einem kleinen Topf rund 1 Liter Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kohlrabi darin bei geringer Hitze etwa 15 bis 20 Minuten lang garen. Danach das Wasser abgießen und die Kohlrabistreifen warm stellen.

Die übrigen beiden **Zwiebeln** klein hacken und zusammen mit den **Speckwürfeln** in einer Pfanne kurz anbraten. Mit dem **Rotwein** ablöschen und erneut zum Kochen bringen. Nun mit etwas von dem Kochwasser der Kohlrouladen aufgießen. Die **Sauce** unter ständigem Rühren weiter reduzieren.