



# KOHLROULADEN AUS DEM DUTCH OVEN

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

### Für die Rouladen:

- 1 Brötchen vom Vortag
- 1 Gemüsezwiebel
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 250 g Bratwurstbrät
- 3 Eier
- Salz
- frisch gemahlener weißer Pfeffer
- Paprikapulver rosenscharf
- 1 großer Weißkohl
- 2 EL Schweineschmalz
- 1 TL Kümmel
- 1 l Fleischbrühe
- 2 TL Speisestärke
- frisch gemahlener Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Brötchen mit etwas Wasser einweichen.
2. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. Zwiebelwürfel und gut ausgedrücktes Brötchen mit dem Hackfleisch und Bratwurstbrät, Eiern, Salz, Pfeffer und Paprikapulver zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Anschließend kühl stellen.
4. Die äußeren Blätter des Kohls entfernen und den Strunk mit einem scharfen Messer herausschneiden. Den Kohlkopf in einem Topf mit Salzwasser aufkochen, dann die Hitze abschalten und einige Minuten ziehen lassen. Den Kohl herausnehmen, die äußeren Blätter auf einem sauberen Küchentuch auslegen und etwas salzen.
5. 1-2 EL der Hackfleischfüllung mittig darauf geben und die Blätter zu Päckchen zusammenrollen.

*Mit einem Bindfaden oder  
Zahnstocher verschließen*

6. Den Schmalz im Dutch Oven erhitzen und die Kohlrouladen von allen Seiten darin braun anbraten. Die Rouladen herausnehmen und bereitstellen.  
Den Kümmel hinzufügen, mit der Fleischbrühe auffüllen und die Kohlrouladen einlegen.
7. Das ganze ca. 45 Minuten schmoren. Die Sauce mit Speisestärke binden. Noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.