

Weißkohlrouladen

Zutaten

- 1 gr. Kopf Weißkohl
- Salz, Paprika, 1/2 L Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 500 g gem. Hackfleisch
- 1 Ei
- 3 El Magerquark
- 2 El Paniermehl
- 2 El Butterschmalz
- 20 g Mehl
- 5 El Schlagsahne
- 1/2 Bund Petersilie
- Holzspießchen/Klammern

Zubereitung

Kohl putzen und in reichlich kochendem Salzwasser blanchieren, dabei 12 große Blätter ablösen und unter kaltem Wasser abschrecken. Die Blattrippen flach schneiden, je 2 Blätter übereinanderlegen.

Zwiebel würfeln, mit Hack, Ei, Quark und Paniermehl verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Hack auf die Blätter verteilen, zu Rouladen rollen und feststecken. In Butterschmalz in einem Bräter anbraten. (180 Grad) Mit Brühe ablöschen. Ca. 45 Min garen.

Rouladen warm stellen. Mehl und Sahne glatt rühren. In den Schmorfond rühren und etwas köcheln lassen. Soße mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie, bis auf etwas zum Garnieren, fein hacken. Rouladen anrichten, mit Petersilie bestreuen und garnieren.

Soße dazureichen. Dazu schmecken Salzkartoffeln.

Schwierigkeit



leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[[Kochrezepte](#), [Hauptgerichte](#), [Weißkohl](#), [Gemüsebrühe](#), [Zwiebeln](#), [Hackfleisch](#), [Eier](#), [Quark](#),

Last update:

11.11.2023 20:15 kochrezepte:hauptgerichte:weisskohlrouladen <https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/hauptgerichte/weisskohlrouladen>

[Paniermehl](#), [Butterschmalz](#), [Mehl](#), [Weizenmehl](#), [Schlagsahne](#), [Sahne](#), [Petersilie](#)]

From:

<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:

<https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/hauptgerichte/weisskohlrouladen>

Last update: **11.11.2023 20:15**

