



Spitzkohl-Rouladen

Zutaten

Für 4 Personen

1 Spitzkohl	1 EL, gestr. Senf, mittelscharf	10 Körner Piment
500 g Hackfleisch vom Rind	1 TL, gehäuft Meerrettich	1 Meersalz, grobes, gehäuften EL
1 Ei(er)	1 EL, gestr. Paprikapulver, edelsüß	Chilipulver
Semmelbrösel	1 EL, gestr. Kümmel	½ Liter Brühe
1 Zwiebel(n), fein gehackt		Fett, zum Anbraten

Zubereitung

1. Salzwasser zum Kochen bringen. Spitzkohl 10 Minuten darin blanchieren. Anschließend abschrecken. 10 Blätter ablösen. Dabei äußere Blätter nicht verwenden.
2. Würzmischung aus Kümmel, Piment und Salz herstellen. Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit Ei, Zwiebel, Senf, Meerrettich, Paprikapulver, Würzmischung und Chilipulver vermengen. Um gewünschte Konsistenz zu erreichen, Semmelbrösel zugeben. Hackfleisch gleichmäßig auf Kohlblättern verteilen. Blätter links und rechts einschlagen und aufrollen. Mit Zahnstocher fixieren. Fett in eine Pfanne erhitzen. Rouladen hineinlegen und Rouladen bei mittlerer Hitze leicht braun anbraten. Dabei Rouladen zwischendurch wenden, um eine gleichmäßige Bräune zu erzielen. Mit Brühe übergießen und zugedeckt bei schwacher Hitze 25 Minuten garen. Rouladen wenden und weiter 20 Minuten garen. Sauce würzen. Tipp: Mit Salzkartoffeln servieren.