

Polar's Kochstudio

Kohlrouladen mit Sauerkraut

Zutaten für 4 Portionen:

1 Weißkohl
Salz und Pfeffer
100 g Reis
1 Zwiebel(n)
2 Zehe/n Knoblauch
½ Bund Petersilie
250 g Hackfleisch, gemischt
1 Ei(er)
1 EL Tomatenmark
Paprikapulver
500 g Sauerkraut
1 Becher Crème fraîche
Brühe

Zubereitung:

Kohl in Wasser blanchieren, Blätter vom Strunk lösen und leicht salzen. Reis gar kochen, gehackte Zwiebeln und Petersilie sowie die zerdrückten Knoblauchzehen mit Hack, Ei, Tomatenmark und Gewürze zum Reis geben und verkneten. Masse auf die Kohlblätter verteilen und mit Band umwickeln. Die Hälfte des Sauerkrauts in eine feuerfeste Form füllen, Rouladen darauf verteilen, mit dem restlichen Kraut abdecken. Mit Brühe begießen und bei schwacher Hitze 2 Std. garen. Mit Creme fraîche und Paprikapulver servieren

Zubereitungszeit: 30 Minuten