

Kohlrouladen mit pikanter Hackfüllung

Zubereitet mit: Mondamin

ca. 85 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 1 Weißkohl
- 1/2 TL Jodsalz
- 1 kleines Brötchen
- 1 Zwiebel
- 40 g Kürbiskerne
- 1 unbehandelte Zitrone
- 6 Stiele Oregano
- 400 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Ei
- 1 EL mittelscharfer Senf
- Pfeffer
- 40 g Rosinen
- Holzstäbchen
- 2 EL Öl
- 2 schwach geh. TL Rindsbouillon (z.B. Knorr)
- 5-6 EL MONDAMIN Saucenbinder, dunkel

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2287 kJ
Energie (Kilokalorien):	547 kcal
Fett:	32 g
davon gesättigte Fettsäuren:	9,5 g
Kohlenhydrate:	32 g
davon Zucker:	19 g
Ballaststoffe:	8,1 g
Eiweiß:	29 g
Salz:	2 g

Zubereitung

1. Vom Weißkohl die äußeren Blätter entfernen. Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Weißkohl hineingeben und 20-25 Minuten garen, bis sich die äußeren Blätter ablösen lassen. Kohl aus dem Kochwasser nehmen und etwas abkühlen lassen.

2. Brötchen in lauwarmem Wasser einweichen. Zwiebel pellen und würfeln. Kürbiskerne grob hacken. Zitronenschale abreiben. Oregano abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen streifen und hacken.

3. Hackfleisch mit Ei, Senf, gut ausgedrücktem Brötchen, Zwiebel, 1/2 TL Salz und Pfeffer verkneten. Kürbiskerne, Zitronenschale und Rosinen untermengen. Fleischteig in 12 Portionen teilen.

4. 16 Weißkohlblätter ablösen (davon 4 Blätter zum Anrichten beiseitelegen). Den harten Strunk keilförmig herausschneiden und die Blätter auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Mit Küchenpapier trocken tupfen. Hackfleischportionen daraufgeben, die Seiten einschlagen und wie Rouladen aufrollen. Mit Holzstäbchen zustecken oder mit Küchengarn umwickeln.

5. Öl in einem Schmortopf erhitzen. Kohlrouladen darin ringsum anbraten. 500 ml Wasser angießen und Rindsbouillon einrühren. Zugedeckt ca. 30 Minuten garen.

6. Mondamin Saucenbinder in die Sauce einrühren und 1 Minute kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kohlrouladen auf den abgenommenen Weißkohlblättern anrichten.

Tipps zu diesem Rezept

Als Beilage Reis oder Salzkartoffeln reichen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min Kochzeit: 55 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen