# Kohlrouladen in Weißwein-Soße mit Salzkartoffeln

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Schwierig

## Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---|---|
| Kartoffeln, vorw. festk. | 1 kg |
| Salz | |
| Weißkohl | 1 St. |
| Zwiebeln, gelb | 1 St. |
| Schweinehackfleisch | 600 g |
| Eier | 2 St. |
| Paniermehl | 60 g |
| Pfeffer, schwarz | |
| Paprika, edelsüß | |
| Butter | 2 EL |
| Weißwein, trocken | 100 ml |
| Gemüsebrühe | 200 ml |
| Speisestärke | 2 EL |
| Wasser | 4 EL |
| Crème fraîche | 150 g |
| Schnittlauch, frisch | 10 g |

## Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Teller, großer Topf mit Deckel, Sieb, Zahnstocher

1. Kartoffeln waschen, schälen und vierteln. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und ca. 20 Min. zugedeckt garen. In einem weiteren Topf ca. 3 l Salzwasser aufkochen.

2. Weißkohl waschen, unschöne Blätter entfernen und die äußeren 16–20 Blätter vorsichtig abtrennen, sodass die Blätter ganz bleiben. Blätter im kochenden Salzwasser ca. 10 Min. kochen, abgießen, Mittelrippen keilförmig herausschneiden und abkühlen lassen. Topf säubern.

3. Zwiebel halbieren, schälen und fein hacken. In einer Schüssel Zwiebel mit Hackfleisch, Ei, Paniermehl, Salz, Pfeffer und Paprika gründlich verkneten. Aus der Masse 16–20 fingerdicke Röllchen formen.

4. In jedes Kohlblatt eine Portion Hackfleisch legen, die kurzen Seiten rechts und links über das Hackfleisch einschlagen, sodass die Masse nicht herausfallen kann. Anschließend das Hackfleisch in das Kohlblatt einrollen. Enden jeweils mit einem Zahnstocher fixieren.

5. In dem Topf Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Kohlrouladen beidseitig ca. 5 Min. anbraten. Mit Wein und Brühe ablöschen und zugedeckt ca. 15–20 Min. köcheln.

6. In einer Schüssel Stärke mit kaltem Wasser verrühren. Kohlrouladen auf einem Teller beiseitestellen und Stärkewasser in die Soße rühren. Soße ca. 2 Min. aufkochen. Crème fraîche in die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Kartoffeln abgießen und auf Tellern verteilen. Mit Kohlrouladen, Weißweinsoße und Schnittlauch garniert servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

| | |
|---|---|
| Kaloriengehalt | 848 kcal |
| Kohlenhydrate | 79 g |
| Eiweiß | 44 g |
| Ballaststoffe | 12 g |
| Fette | 38 g |