



Deutscher Klassiker: Kohlrouladen

Zutaten

- 750 g Weißkohl
- 100 g Zwiebeln
- 1 Beutel MAGGI Fix für Hackbraten
- 600 ml Wasser
- 400 g Hackfleisch
- 100 g roher Schinken
- 1 TL Kümmel
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 large Maggi Sauce zu Rouladen (2er Pack)
- 2 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)

Zubereitung

1. Weißkohl putzen, waschen und den Strunk kegelförmig entfernen. Zwiebeln schälen, vierteln und in Scheiben schneiden.
2. Weißkohl in 2 l Salzwasser 20 Min. kochen, abtropfen lassen. Blätter ablösen und Rippen flach schneiden.
3. MAGGI Fix für Hackbraten in 100 ml Wasser einrühren. Hackfleisch zugeben. Schinken würfeln, zugeben und mit Kümmel mischen.
4. Für 6 Rouladen jeweils 2-3 Kohlblätter übereinander legen, das Hackfleisch darauf verteilen und zu 6 Rouladen aufrollen. Mit Küchengarn fixieren.
5. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Kohlrouladen darin anbraten und herausnehmen. Die Zwiebeln in dem Bratfett andünsten. 500 ml Wasser zugießen. MAGGI Sauce zu Rouladen einrühren und zum Kochen bringen. Die Kohlrouladen in die Sauce legen und bei geringer Wärmezufuhr ca. 45 Min. zugedeckt schmoren, dabei die Kohlrouladen gelegentlich wenden. Nach Ende der Garzeit die Kohlrouladen aus der Sauce nehmen, diese mit THOMY Delikatess-Senf abschmecken und zu den Kohlrouladen servieren. Dazu schmeckt Kartoffelpüree.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	16 g
Energie	297 kcal
Fett	17 g
Protein	20 g

🕒 80 Minuten

⊕ 6 Portionen