Pomito

Kohlrouladen in Tomatensauce

Vorbereitungszeit: 45 min
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten Tomatensauce

- Anchovi Filets: 2
- Kapern: 1 EL
- Knoblauchzehe: 3, fein gewürfelt
- Olivenöl: zum Braten
- Oregano: 1 TL
- Parmesan, frisch gerieben: 20 g
- Salz & Pfeffer:
- Weißwein, trocken: 100 ml
- Zwiebel: 1, fein gewürfelt

Zutaten

- Basilikum, frisch:
- Ei: 1
- Häupl Kohl: 1
- Knödelbrot od. Semmelbrösel: 2 Handvoll
- Majoran: 1 TL
- Minze, frisch gehackt: 0.5 Bund
- Parmesan, frisch gerieben: 100 g
- Rinderfaschiertes: 400 g
- Salsiccia: 400 g
- Salz & Pfeffer:
- Thymian: 2 TL

Vorbereitung

1. Für die Sauce wird die fein gehackte Zwiebel in einem Topf mit etwas Olivenöl glasig gedünstet.
   Währenddessen kommt der Knoblauch, Kapern und die Anchovi Filets dazu.
   So lange dünsten, bis sich die Filets aufgelöst haben.
2. Mit Weißwein ablöschen & aufkochen lassen.
   Danach folgen die stückeligen Tomaten von Pomito & Oregano.
   Alles so lange köcheln lassen, bis wir mit den restlichen Schritten fertig sind und dabei immer wieder umrühren.
3. Für die Füllung kommt das faschierte Rindfleisch in eine Schüssel.
   Danach muss die Haut von den Salsiccias gelöst und die Füllung rausgenommen werden. Diese kommt zum Rinderfaschierten.
   Kräuter, Semmelwürfel, Ei, Salz & Pfeffer dazugeben und alles mit der Hand gut durchkneten und zur Seite stellen.
4. Heize deinen Backofen nun auf 180 °C Ober- und Unterhitze vor.
   Weiter geht es dann mit dem Kohl.
   Die äußeren Blätter entfernen und danach 8 große Blätter vorsichtig vom Kopf lösen.
   Die Blätter.je nach Dicke, 2 bis 5 Minuten in siedend heißem blanchieren, in eiskaltem abschrekcen, abtropfen lassen und danach den Strunk rausschneiden.
5. Die Fleischmasse in 8 gleich große Teile teilen und jeweils auf ein Kohlblatt legen.
   Links und rechts die überstehenden Seiten nach innen klappen und vorsichtig, aber fest einrollen.
   Jede Kohlroulade mit der Saumseite nach unten in einen passenden Bräter legen, bis du alle Rouladen aufgebraucht hast.
6. Reibe den Parmesan in die Sauce und schmecke sie gegebenenfalls mit Salz & Pfeffer ab. Gieße sie über die Kohlrouladen und schieb den Bräter für 45 Minuten in den Ofen.
7. Am Ende mit Parmesna und frischem Basilikum garnieren.
   Dazu passt hervorragend Pasta, Reis, Polenta oder einfach frisches helles Brot.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Bio Passierte Tomaten 500 g