



Golabki - Polnische Kohlrouladen aus dem Feuertopf

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

| | | | |
|----------|---------------------|--------|------------------|
| 1 Kopf | Weißkohl, klein | 1 | Brühwürfel |
| 500 g | Schweinehackfleisch | 50 g | Weißbrot |
| 30 ml | Milch | 1 | Zwiebel |
| 1/2 Bund | Dill | 150 g | Champignons |
| 1 Prise | Kümmel, gemahlen | | Salz und Pfeffer |
| 50 g | Tomatenmark | 100 ml | Gemüsebrühe |
| 50 g | Sahne | | |

Zubereitung

Den Strunk des Weißkohls kreisförmig herausschneiden und den gesamten Kohlkopf am Stück in einen großen Topf blanchieren bis sich die Blätter leicht entnehmen lassen. Das Kochwasser aufheben.

Weißbrot in Würfel schneiden und im Feuertopf ohne Fett goldbraun rösten und in eine Schüssel gegeben.

Nun gehackte Zwiebeln und Champignons in Öl leicht anbraten und diese dann zum Brot geben. 30 ml Milch über das Brot und die Zwiebeln geben. Das Fleisch und Ei zugeben und zu einer Masse vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.

Etwa 120 g der Masse auf je ein Blatt geben, die Seiten einschlagen und zu Rouladen rollen. Rouladen mit der geschlossenen Seite nach oben in den Feuertopf legen und mit Kohlwasser und dem Brühwürfel aufgießen, sodass diese halb bedeckt sind.

Bei mittlerer Hitze für 10 Min leicht köcheln lassen. Rouladen herausnehmen und das Tomatenmark in den Sud einrühren. Nun die Sahne hinzufügen und die Soße kochen lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die Rouladen wieder in den Topf geben und bei leichter Hitze für 5 Min bei geschlossenem Deckel fertig schmoren.

Vor dem Servieren mit gehacktem Dill garnieren.