

Wirsing-Kohlrouladen by Oma Gitta

Wirsingrouladen wie bei Oma. In diesem Fall wie bei Oma Gitta. Gitta kocht bei „OMAGERICHTE“ - einem ganz besonderen Restaurant in Köln, wo es wirklich schmeckt, wie früher bei Oma. Nach zuhause. Und wo es immer einen Nachschlag gibt. Vor allen Dingen dann, wenn es so etwas Leckeres gibt wie Gittas Kohlrouladen.

Vorbereitung 60 Min. · Kochzeit 60 Min. · Gesamtzeit 120 Min. · 6 Portionen

Zutaten

1 Wirsingkohl
500 g gemischtes Hack
Öl
1 altes Brötchen
2 Zwiebeln
1 Handvoll Pilze
1 TL Kümmel
Salz & Pfeffer
Majoran (nach Geschmack)
Speck (nach Geschmack)

Zutaten für die Sauce:

2-3 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 Möhren
1 Petersilienwurzel (oder Pastinake)
1/8 Sellerie
1/2 Tube Tomatenmark
2 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
3 Nelken
1 kleines Stück Zimt
0,3 l Rotwein oder Apfelsaft
1-1,5 l Brühe
eventl Johannisbeer- oder Aprikosenmarmelade

Zubereitung

1. Brötchen einweichen (am besten am Tag vorher)
2. Zwiebeln fein schneiden

- 3.** Wirsingkohl (Strunk so gut es geht entfernen) mit Salz und 1 TL Kümmel blanchieren (1 x aus dem Wasser nehmen, blanchierte Blätter abnehmen, noch einmal ins Wasser, bis sich alle großen Blätter lösen lassen)
- 4.** Pilze kleinschneiden
- 5.** Zwiebeln anbraten
- 6.** Gehackte Pilze zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen
- 7.** Die Masse mit dem Hackfleisch und dem ausgedrückten Brötchen mischen und nochmal abschmecken. Man kann Majoran hinzufügen oder (wer es besonders herzhaft mag) angebratenen, in Würfel geschnittenen Speck.
- 8.** Wirsingblätter einzeln, umgedreht auf ein Brett legen, leicht andrücken und mit einem scharfen Messer die Mittelrippe abschneiden (sonst lässt sich das nicht aufwickeln), füllen und dabei gut andrücken.
- 9.** Übrig gebliebenen Kohl entweder am nächsten Tag weiterverwenden oder kleinschneiden und nach dem Pürieren in die Sauce geben.
- 10.** Rouladen auf der zugewickelten Seite scharf anbraten, einmal wenden, entnehmen und beiseitestellen.
- 11.** Für die Sauce Zwiebeln, Knoblauch, Möhren, Petersilienwurzel schälen und grob zerkleinern.
- 12.** Alles in einen Topf geben und sehr sehr scharf in Öl anbraten.
- 13.** Tüte Tomatenmark zugeben und weiter kräftig anbraten (der Boden des Topfes kann gerne schwarz sein).
- 14.** Lorbeerblätter, 5 Wacholderbeeren, 3 Nelken und ein kleines Stück Zimtstange hinzufügen.
- 15.** Das Ganze mit 0,3 l Rotwein oder Apfelsaft ablöschen und tüchtig durchrühren
- 16.** Mit 1-1,5 l Brühe auffüllen und mindestens eine Stunde köcheln lassen.
- 17.** Rouladen zugeben und mit geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten leise köcheln lassen.
- 18.** Rouladen und ca 1/3 des Gemüses und (ganz wichtig) die Lorbeerblätter und den Zimt entnehmen und die Sauce pürieren.
- 19.** Falls noch Säure/Frucht fehlt, 1-2 EL Johannisbeer- oder Aprikosenmarmelade zufügen.