Bioland
ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Gärtnerei Neiteler
Vertriebs-GbR
Frisches Gemüse
aus den Baumbergen.

Kohlrouladen mit Hackfleischfüllung

Zutaten:

1	großer Weißkohl
1	Brötchen vom Vortag
1	Zwiebel
100 g	Gouda
500 g	gemischtes Hackfleisch
1	Ei
2 El	mittelscharfen Senf
1 Bd.	Petersilie
150 g	gekochten Reis
4 El	Schmalz
¼	Sellerie
1	Porreestange
2	Möhren
½ l	Brühe

Zubereitung:

- Weißkohl putzen und 30 min. in Salzwasser kochen lassen
- Brötchen in Wasser einweichen
- Zwiebeln schälen und würfeln, Gouda klein würfeln
- Hackfleisch mit Ei, Senf, gehackter Petersilie, Reis, Zwiebeln, Gouda und ausgedrücktem Brötchen zu Teig kneten und mit Salz und Pfeffer würzen
- etwa 8 Blätter vom Kohlkopf lösen, zwei Blätter übereinander legen und mit Hack füllen, Blätter zusammenfalten und mit Küchengarn verschnüren
- Rouladen mit Schmalz scharf in der Pfanne anbraten
- Suppengemüse waschen, putzen und klein schneiden und kürz mit anbraten
- alles in eine Auflaufform geben und mit Brühe übergießen
- Rouladen ca. 40 min bei 180-200° Grad garen lassen und zum Schluss Soße binden
- als Beilage eignet sich gut Kartoffelpüree

Die Gärtnerei Neiteler wünscht Ihnen einen guten Appetit !!!!

www.bioland-gaertnerei-neiteler.de