



Kohlrouladen MIT MOZZARELLA WRAP

3 PERSONEN



CA. 75 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

- 1-2 Bayernland Mozzarella Wrap
- 1 Wirsingkohl
- 500 g Rinderhack
- 500 g Kartoffeln
- 1 EL Butaris Butterschmalz
- 1 Ei
- 1 Zwiebel
- 2 TL Senf
- 2 EL Ketchup
- 2 TL Brühpulver
- Paprikapulver nach Belieben
- 50 g Semmelbrösel
- Salz & Pfeffer
- Soßenbinder nach Belieben

ZUBEREITUNG

1. Kohl putzen, waschen und den Strunk keilförmig herausschneiden.
2. Die großen Kohlblätter blanchieren und anschließend abkühlen lassen.
3. Für die Füllung Rinderhack, Ei, Semmelbrösel, Pfeffer, Salz, Senf, Ketchup, Paprikapulver, Brühpulver und eine kleine gehackte Zwiebel miteinander vermischen.
4. Die Fleischfüllung mit dem Mozzarella Wrap umwickeln und anschließend in das kleinste Kohlblatt einwickeln, danach zwei weitere Blätter benutzen und mit Hilfe der Schnur als Päckchen verschnüren.
5. Die Kohlrouladen in einem großen Topf mit Butterschmalz von allen Seiten anbraten.
6. Kartoffeln schälen und für ca. 20 Minuten kochen.
7. Die Kohlrouladen im Topf mit Wasser aufgießen, bis diese bedeckt sind. Auf mittlerer Hitze ca. 30 Minuten garen.
8. Die übrige Flüssigkeit aufkochen, Soßenbinder einrühren, nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Guten Appetit!

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER
ZUSAMMENARBEIT MIT WWW.BUDDYDINNER.DE



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV