



PHOTO © ALTENGARTEN.DE

SALIH NUMANOVIC
Haus Martfeld Schwelm
Wurzeln in Bosnien und Herzegowina

Sarma

KOHLROULADE

ZUTATEN 4 Personen

- 1 Kopf Weißkohl/sauer eingelegt
- Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, 1 Prise Zucker, 1 Brötchen vom Vortag oder älter
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 500 g Rindergehacktes
- 1 Ei
- 50g Langkornreis
- 10 Stiele Thymian
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 500ml passierte Tomaten
- 250ml Gemüsebrühe

ZUBEREITUNG (ca. 75 Minuten)

1. Kohl putzen, 12 Blätter vorsichtig vom Kopf lösen und in Salzwasser portionsweise jeweils 3 Minuten kochen. Übrigen Kohl anderweitig benutzen.

Brötchen in kaltem Wasser einweichen. 1 Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Brötchen gut ausdrücken.

Hack, Zwiebel, Knoblauch, Brötchen, Ei und Reis verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

2. Kohlblätter mit Hackmasse füllen und aufrollen und mit Küchengarn binden. (ist aber auch ohne Garn möglich)

Übrige Zwiebel schälen und würfeln, Thymian waschen und trockenschütteln. Blättchen bis auf etwas zum Garnieren von den Stielen streifen.

In einer großen Pfanne Öl erhitzen, Zwiebeln darin ca. 4 Minuten glasig dünsten. Mit Tomate und Brühe ablöschen, aufkochen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Thymian, bis auf etwas zum Bestreuen, würzen.

Rouladen in die Soße geben und in der geschlossenen Pfanne ca. 45 Minuten garen.

Rouladen und Soße anrichten. Mit Thymian bestreuen und garnieren. Dazu schmecken Brot und Schmand.