

Golubtsy

Russische Kohl-Rouladen mit Hackfleisch



Zutaten für 12-18 Personen:

3 kg	Weißkohl
1,5 kg	Hackfleisch vom Rind
150 g	Reis
3	Zwiebeln
4	Karotten
5	Tomaten
2 EL	Tomatenpaste
1 lt	Gemüsebrühe
2	Lorbeerblätter
	Öl oder Butter
	Salz, Pfeffer
300g	Sauerrahm

Zubereitung:

In einem großem Topf gesalzenes Wasser aufkochen lassen, den ganzen Kohl ins kochende Wasser legen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Den Kohl aus dem Wasser nehmen und kalt abschrecken.

Vorsichtig einzelne Blätter abtrennen und Stielansatz mit einem Hammer weich klopfen.

Reis im Salzwasser kochen, bis er halbfertig ist.

Zwiebeln fein hacken und in wenig Öl (oder Butter) andünsten.

Karotten schälen und reiben. Tomaten häuten und klein hacken. Alles in einer Schüssel vermischen.

Hackfleisch und Reis zur Gemüsemischung geben, salzen, pfeffern und gut mischen.

Kohlblätter mit der inneren Seite nach oben legen.

In die Mitte von jedem Blatt 1 EL der Füllung geben, die Blätter vorsichtig wie ein Umschlag falten und mit einem Faden fixieren.

Öl (oder Butter) in einer Pfanne erhitzen und gefüllte Kohlblätter darin anbraten.

Gemüsebrühe mit Tomatenpaste in einem Topf verrühren, angebratene Kohlrouladen und Lorbeerblätter hineinlegen und ca. 1 Stunden dünsten.

Alternativ kann man das Ganze im Backofen bei 140 C schmoren lassen.

Kohlrouladen in der Tomatensoße mit saurer Sahne servieren.