



Wurstfabrikation Walter Buschmann e.K.

Inh.: Andree Buschmann, Fleischermeister
Georgstraße 14 · 27239 Twistringen

Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 08.00–12.30 Uhr
Samstags geschlossen

Tel.: 04243/3960 · Fax: 04243/3856

E-Mail: service@buschmann-wurst.de

Online-Shop: www.buschmann-wurst.de

KOHLROULADEN

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Kopf Weißkohl
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Ei
- 1 Brötchen
- 1 Zwiebel
- Margarine
- Salz, Pfeffer, Paprika, Senf
- Mehl

Zubereitung:

- Weißkohlkopf in 2 l kochendes Salzwasser legen. Nach 30 Minuten Wasser abgießen, den Kohl in Blätter teilen.
- Brötchen in Wasser einweichen, ausdrücken. Aus dem gemischtem Hackfleisch, Ei, gehackter Zwiebel, Brötchen, Salz, Pfeffer, Paprika und Senf einen Fleischteig herstellen.
- Fleischteig auf die Kohlblätter gleichmäßig verteilen. Blattränder nach innen klappen und aufrollen. Mit Garn umwickeln oder Rouladenklammern verwenden. Rouladen abtrocknen und in heißem Fett von allen Seiten bräunen.
- Circa ¼ Liter Wasser zufügen und 1,5 Stunden auf kleiner Stufe mit Deckel garen. Flüssigkeit einköcheln lassen.
- Den Bratensud mit gewünschter Menge Kartoffelwasser auffüllen und mit Mehl binden. Dazu Salzkartoffeln.

Guten Appetit!

Rezept von: Angelika Buschmann, Georgstraße 14, 27239 Twistringen

Noch mehr leckere Rezeptideen finden Sie hier: www.buschmann-wurst.de