

# Kochen mit Klaus

## Was den Franken schmeckt:

### Rotkohlrouladen mit Pfifferlingen

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 1 Rotkohl, Salz, 5 Zwiebeln, 5 EL Butter, 600 g Rinderhack, 2 Eier,
- 2 eingeweichte Brötchen, 5 EL Preiselbeeren (Glas), Pfeffer, Maggi,
- 8 EL Semmelbrösel, 300 ml Rotwein, 500 ml Brühe, Saucenbinder,
- 2 Dosen Pfifferlinge, 50 g Schinkenwürfel, 3 EL Petersilie, Sahne

#### Zubereitung:

1. Vom Rotkohl 12-15 Blätter lösen, Strunk abschneiden u. Rippen flachschneiden. Die 12 größten Blätter nebeneinander legen, evtl. übrige Blätter darauflegen. Zwiebeln, Knobi abziehen u. fein würfeln.  $\frac{2}{3}$  in Butter glasig dünsten,  $\frac{1}{2}$  mit Hack, Eier, 3 EL Preiselbeeren,  $\frac{1}{2}$  Petersilie, ausgedrückte Brötchen u. Semmelbrösel vermischen. Alles verkneten, mit Salz u. Pfeffer würzen. Masse portionsweise auf die Rotkohlblätter verteilen, diese fest aufrollen u. fixieren.



2. Restl. Zwiebel-Knobimenge in eine Auflaufform geben, Rotwein u. Brühe angießen. Die Kohlrouladen in die Form geben u. ca. 60 Min. bei 200°C im vorgeheizten Ofen garen. Nach 30 Min. wenden.



3. Pfifferlinge abgießen, Schinken u. restl. Zwiebeln/Knobi in Butter anbraten, Pilze mitbraten, salzen u. pfeffern. Petersilie unterheben.



4. Rouladen aus der Sauce nehmen u. warm stellen. 2 EL Preiselbeeren zufügen Bratensaft u. Sahne in die Sauce geben, mit Binder dicken, aufkochen, salzen u. pfeffern. Rouladen zur Sauce u. Pilzen reichen.

*Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln servieren.*

