

## **Kohlrouladen mit Mangold, Wirsing oder Weißkohl**

Die äußeren großen Blätter vom Kohl entfernen, in kochendem Salzwasser 2 min blanchieren und dann gut abtropfen lassen. Die dicken Blattrippen flach schneiden. Schweinemett gut würzen (mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln) und auf die Gemüseblätter verteilen. Jedes Blatt einrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. Die Rouladen in heißem Fett gut anbraten, dann weiter gar schmoren. Öfter wenden! Das fertige Fleisch herausnehmen und aus dem Bratenfond eine Sauce bereiten entweder mit Creme fraiche oder nur leicht mit Mehl binden. Gut abschmecken mit Salz, Pfeffer, Senf, ....