

## Sarma mit Bratkartoffeln

**Zubereitungszeit:**

**ca. 90 Minuten**

### Zutaten für 6 Personen

6 große oder 12 kleine Weißkohlblätter  
Salz  
2 große Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
75 g durchwachsener Speck  
½ Bund glatte Petersilie  
3 Zweige Thymian  
400 g gemischtes Hackfleisch  
1 TL edelsüßes Paprikapulver  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Ei  
1 EL Wacholderbeeren  
50 g Butterschmalz  
2 Lorbeerblätter  
1 EL brauner Zucker  
150 ml Weißwein  
200 ml Rinderfond  
1 EL Speisestärke  
50 g kalte Butter  
Kartoffeln



### Zubereitung:

Die dicken Blattrippen am unteren Rand der Kohlblätter ausschneiden.

Die Weißkohlblätter in sprudelnd kochendem Salzwasser 2 -3 Minuten garen, mit einem Sieblöffel herausnehmen und in eiskaltem Wasser abschrecken. Die groben Rippen entfernen.

**Alternative:** Beim Türken gekocht kaufen!

Zwiebel und Knoblauch schälen. Für die Füllung 1 Zwiebel und den Speck in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch hacken.

Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.

Thymian waschen, trocken schütteln und beiseitelegen. Den Speck in einer heißen Pfanne auslassen, Zwiebelwürfel und Knoblauch darin 2 -3 Minuten andünsten.

Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebel-Speck-Mischung, Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Petersilie und Ei hinzufügen. Alles zu einer glatten Masse verkneten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Große Kohlblätter nebeneinander auf eine Arbeitsfläche legen. Oder 2 kleine Blätter überlappend aufeinanderlegen. Die Füllung in die Mitte der Blätter geben. Die Blätter seitlich einschlagen und aufrollen.

Die Kohlrouladen mit Küchengarn zusammenbinden → muss nicht unbedingt sein, halten auch so!

Die übrigen Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Wacholderbeeren im Mörser mit dem Stößel andrücken.

**weiter auf Seite 2**

	<p>Das Butterschmalz in einem großen Bräter erhitzen. Die Rouladen darin unter mehrmaligem Wenden anbraten, dann aus dem Bräter nehmen.</p> <p>Die Zwiebelstreifen in den Bräter geben und goldbraun anbraten. Thymianzweige, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren dazugeben. Die Zwiebelstreifen mit Zucker bestreuen und alles leicht karamellisieren lassen.</p> <p>Den Weißwein und den Rinderfond dazu gießen. Die Stärke mit wenig kaltem Wasser anrühren. Zum Binden die angerührte Stärke unter die Zwiebelsauce rühren und alles einmal aufkochen. Die kalte Butter ebenfalls unter die Zwiebelsauce rühren.</p> <p>Die Kohlrouladen in die Sauce setzen, alles kräftig salzen und pfeffern. Die Rouladen zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 – 25 Minuten schmoren lassen. Kohlrouladen und Sauce auf Tellern anrichten.</p> <p>Dazu passt Kartoffelpüree, gekochte Kartoffeln, Kartoffelstampf</p>
--	--

**Weinempfehlung:**

Roter Cuvee „Johannisberg“ – JULIUS KLEIN

**Kochabend:**

4. Oktober, 2017 / Harry H. und Jürgen S.