

Museum am Sofa!

Kulinarik-Rezepte

Gefüllte Kohlblätter*

Zutaten

2	Kohlköpfe
100 g	Speck
30 g	Brösel
300 g	Kartoffeln
1	Ei
30 g	Fett
1	Champignon
¼ l	Suppe
	Salz
	Petersilie

Zubereitung

Die Blätter von 2 Kohlköpfen werden gelöst und in Salzwasser einige Minuten überkocht. 300 Gramm Kartoffel werden heiß geschält und passiert. Ein Champignon wird ganz fein gehackt. 30 Gramm Fett werden mit einem Ei gut abgetrieben, mit dem Champignon, etwas feingehackter Petersilie, 30 Gramm Brösel, den heiß passierten Kartoffeln und etwas Salz gut gemischt und die Mischung in die Kohlblätter eingefüllt. Der Boden der Kasserolle wird mit 40 Gramm in Streifen geschnittenem Speck belegt; darauf der gefüllte Kohl dicht nebeneinander gegeben und 40 Minuten zugedeckt, womöglich in der Röhre gedünstet. Vor dem Anrichten werden die restlichen 60 Gramm Speck würfelig geschnitten, geröstet und darüber geschüttet.