



Pieczone Golabki Gratinierte Polnische Kohlrouladen

Für die polnischen Kohlrouladen gibt es unzählige Rezept-Varianten.

Eines ist aber immer ein Muss: In das Hack gehört Reis und sie werden in sahniger Tomatensauce geschmort.

ZUTATEN:

1	großer Weißkohl
500 g	Gehacktes vom Kalb (alternativ Mischhack)
100 g	Reis
1	große Zwiebel
1 EL	Öl
½ TL	Rosmarin (gehackt)
6	Wacholderbeeren (im Mörser zerstoßen)
	Meersalz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Butterschmalz
120 g	geräucherter Schinkenspeck (fein gewürfelt)
400 ml	kräftiger Kalbfond
70 g	Tomatenmark
200 g	saure Sahne
1	Lorbeerblatt
	Meersalz
1 Prise	Zucker
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 – 2 TL	Kalbs-Demiglace
100 g	geriebener Hartkäse (z.B. Grana Padano)
50 g	Butter
½ Bund	Petersilie

GOLABKI: Reis in mildem Salzwasser ca. 15 Minuten garen. Der Reis muss danach trocken sein. – Vom Weißkohl die äußeren Blätter und den Strunk abschneiden, 8 schöne große Blätter ablösen und ca. 5 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. - Die Zwiebel fein würfeln und in 1 Esslöffel Öl in einer Pfanne glasig dünsten. - 400 ml Kalbfond auf 250 ml reduzieren.

Das Hackfleisch mit Reis, den Zwiebeln, Rosmarin, zerstoßenen Wacholderbeeren, Salz und Pfeffer gut vermischen. Kräftig abschmecken. Die Füllung gleichmäßig auf die Kohlblätter aufstreichen. Die Seiten der Blätter über das Hack einschlagen und die Blätter zu Rouladen aufrollen. Kohlrouladen mit Küchengarn fixieren.

Backofen auf 200 °C vorheizen. In einem Bräter Butterschmalz erhitzen und den Schinkenspeck knusprig ausbraten. Schinkenspeckwürfel heraus heben und für weitere Verwendung beiseite stellen. Die Rouladen in den Bräter legen und rundum kräftig anbraten. Rouladen heraus heben, Bratansatz mit dem reduzierten Kalbfond ablöschen, das Tomatenmark und die saure Sahne unterrühren. Lorbeerblatt einlegen. Kohlrouladen wieder in den Bräter geben, Deckel auflegen und im vorgeheiztem Rohr auf der untersten Schiene etwa 50 Minuten schmoren.

Backofentemperatur auf 175 °C reduzieren, Kohlrouladen aus dem Bräter in eine gebutterte Auflaufform legen. Mit Käse bestreuen, Butterflöckchen aufsetzen und auf der mittleren Schiene offen weitere 10 Minuten gratinieren.

Während die Rouladen gratinieren, die Tomaten-Sahne-Sauce aus dem Bräter in eine Kasserolle gießen. Nach Gusto etwas reduzieren. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Demiglace kräftig abschmecken. Evtl. mit etwas Mehlbutter oder in kaltem Wasser angerührten Stärkemehl binden. - Petersilie grob hacken.

ANRICHTEN UND SERVIEREN: Auf vorgewärmte Teller einen Soßenspiegel geben. Gratinierte Rouladen auflegen. Die knusprigen Speckwürfel und gehackte Petersilie über die Rouladen geben und servieren. – Dazu schmeckte Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln.