

## Gefüllter Kohlkopf



- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
  
- **Portionen:** 5 - 6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:30 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '110', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5 - 6', 'yield' : " " });
```

Im Herbst oder Winter eignen sich deftige Kohlgerichte am besten und schmecken einfach der ganzen Familie. Wenn Sie sich das aufwendige Füllen mehrerer Kohlrouladen schenken möchten, könnte dieses Rezept das Richtige für Sie sein. Ein gefüllter Kohlkopf lässt sich relativ leicht zubereiten und hinterher einfach in portionierte Stücke schneiden. Guten Appetit!

### Zutaten

- 1 mittelgroßer Kopf frischer Wirsing
- 700 g gemischtes Hackfleisch
- 100 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 1 altbackenes Brötchen, eingeweicht

- 2 ganze Eier
- 4 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 kleine Chilischote, entkernt, fein gewürfelt
- 1 Bündchen Petersilie, gehackt
- 1 El gerebelter Majoran
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt oder mit Salz gerieben, nach eigenem Geschmack
- 1 Spritzer Zitronensaft und etwas Abrieb
- ½ l Fleischbrühe
- 200 ml saure Sahne
- Etwas Butter
- Etwas Speisestärke, angerührt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die groben äußeren Kohlblätter entfernen und den Strunk heraus schneiden. Das Kohlinnere bis auf 2 - 3 cm ebenfalls heraus schneiden und in dünne Streifen schneiden.

### Schritt2

Mit dem Würfelspeck und 2 Zwiebeln in halben Scheiben in Butter und einer Prise Zucker anschwitzen; salzen, pfeffern mit Knoblauch und gemahlenem Kümmel würzen. Mit der sauren Sahne aufgießen, mit etwas Zitronensaft - und Abrieb nachschmecken; ev. leicht mit Speisestärke „sämig“ binden, Petersilie verrühren.

### Schritt3

Das Hackfleisch, die Eier, Würfel von 2 Zwiebeln, Chiliwürfelchen, Majoran und Knoblauch und dem gut ausgedrückten Brötchen zu einem glatten, gebundenen Fleischteig vermengen, herzhaft abschmecken. Üppig, mit einem kleinen Berg, in dem Kohlkopf füllen.

### Schritt4

In eine feuerfeste Auflaufform oder einen Bräter setzen und mit der Fleischbrühe angießen. Bei 180 ° C Umluft auf der mittleren Schiene in den Backofen geben und etwa 90 min. garen. Den reduziert Schmorfond zur Sahne - Speck Sauce geben und mit einem Kartoffelstampf zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Deutsche Küche, Hackfleischgerichte, Kleine Gerichte **Zutaten:**wirsing

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellter-kohlkopf/>