



## LupinenLUPEH Kohlrouladen

### ZUTATEN für 4 Personen

- 1 Weißkohl
- 2-3 Schuss **alberts LupinenSAUCE**
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Kümmel
- 2 TL Kreuzkümmel
- Wasser
- 3-4 EL Margarine
- 1-2 EL Öl
- 4 Rouladenspieße/Fäden
- Für die Füllung:
- 1 Pack. **alberts LUPEH**
- 6 EL Paniermehl
- 2 kleine Zwiebeln, fein gehackt
- 2 TL Senf
- ½ TL Gemüsebrühe
- 1 EL Tomatenmark
- 1-2 TL Paprikapulver, scharf
- 1-2 TL Gulaschpulver
- 1-2 TL BBQ Sauce/ 1 TL Flüssigrauch

### ZUBEREITUNG/2h

Stunk des Weißkohls herausschneiden. Den ganzen Kohlkopf in einem Topf in beinahe kochendem Salzwasser einweichen. Das **alberts LUPEH** längs in Scheiben schneiden und im Öl goldbraun braten, mit **alberts LupinenSAUCE** ablöschen. In eine Schüssel geben und leicht pürieren. Alle Zutaten für die Füllung hinzugeben, abschmecken und mit gewaschenen Händen vermengen, sodass sich aus der Menge 4 ovale Klopse formen lassen. Falls die Masse zu klebrig/flüssig ist, mit Paniermehl/Wasser ausbessern.

Kohl aus dem Salzwasser heben und 4 Kohlblätter vorsichtig im ganzen abpellen. 1 Kohlblatt mit dem Stunk nach unten auf Arbeitsfläche platzieren. Einen Klops unten auf das Kohlblatt legen. Von unten eine Umdrehung nach oben rollen, Seiten nach innen klappen und zu ende rollen. Mit Rouladenspieß/Faden verschließen. Nach der 4. Roulade den restlichen Kohl grob hacken. Margarine im Bräter heiß werden lassen, Kümmel hinzu und kurz anschmurgeln. Kohl hinzugeben, salzen und pfeffern. 2-3 Min. schmoren, dann die Rouladen auf den Kohl legen und Wasser aufgießen bis der Boden gut benetzt ist. Bei 180-200°Ober-/Unterhitze 80 Minuten schmoren. Immer wieder Wasser nachgießen, sollte der Boden nicht mehr bedeckt sein.

Bei Bedarf den Kohl mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel nochmal abschmecken.

Mit Grumbeere und bissl Grün servieren.

**Fotos auf Seite 2**



alberts



*Man kann es auch in dieser Form pürieren,  
muss man aber nicht.*



*Mit einem Messer den dicken Rippen vorm Rollen  
flach schneiden*

