



Priebes Kohlrouladen

Geschichte	Priebes Lieblingsessen sind die Kohlrouladen mit dem wichtigsten der leckeren Soße !!
Zutaten	1 Weißkohl, 1kg gemischtes Hack, eingeweichtes Brötchen, Zwiebeln, Pfeffer, Salz, edelsüßes Paprika
Zubereitung	<ol style="list-style-type: none">1) Kohl etwas dünsten2) Fleisch würzen & formen3) Kohlblätter abtrennen, Rouladen rollen & binden4) Rouladen von allen Seiten mit Biskin anbraten5) Mit Wasser aufgießen und lange schmoren lassen6) Restlichen Kohl kleinschneiden und braten7) Kohlrouladen rausnehmen8) Soße vorbereiten, mit Pfeffer, Salz & Paprika würzen, gebratenen Kohl pürieren, abschmecken und Rouladen übergießen <p>Parallel dazu ausreichend Salzkartoffeln abkochen</p>

Foto

