

Gefüllter Kohl

Zutaten:

1 Kohlkopf; 500 g Mett; evtl. 200 g Champignons; 2 Eier; Semmelbrösel; Salz; Pfeffer

Zubereitung:

Die ersten Blätter vom Weißkohlkopf entfernen. Die Gemüsebrühe erhitzen und den Kohl darin 25 Min. köcheln lassen. Den Kohl aus der Brühe nehmen und den Strunk großzügig entfernen so, das ein schönes großes Loch entsteht. Den Kohl wieder in die Brühe setzen und weitere 20 Min. garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Ca. 1/2 Liter vom Sud aufheben.

Das Dürrfleisch in eine Pfanne geben und kurz anbraten (ohne Fett) die Pilze dazu und einige Min. weiter braten. Kalt stellen.

Hackfleisch in eine Schüssel geben und die Eier, Petersilie, Zwiebel und Paprika zugeben und gut vermengen. Das abgekühlte Pilz-Dürrfleischgemisch und das Tomatenmark beimischen und so viel Semmelbrösel zugeben bis eine schöne Masse entstanden ist. Mit Salz , Pfeffer und Maggi abschmecken.

Das Hackfleisch in das Loch vom Kohl füllen. In eine gefettete Auflaufform (mit Deckel) setzen und das restliche Hackfleisch außen auf dem Kohlkopf fest andrücken. 1/4 Liter vom Sud in die Auflaufform gießen. Deckel auf die Auflaufform setzen und im vorgeheizten Backofen 60 -70Min. backen bei 200° Evtl. noch Sud nachgießen.