



Malfuf

„Kohl-Rollen“

Kohlkopf waschen, putzen und den Strunk entfernen. Große Blätter ablösen und etwa 10 Minuten dämpfen, so dass sie weich und flexibel genug sind zum Weiterverarbeiten. Abschrecken und abtropfen lassen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln und ohne die groben Stiele fein hacken. Alles mit Rinderhack, Olivenöl, Salz, Pfeffer und etwas Kreuzkümmel in eine Schüssel geben und gut miteinander vermischen.

Von den Kohlblättern die Mittelrippe flach schneiden. Auf jedes Blatt am Blattende (Stielansatz) etwa 2 EL Hackmasse geben, bis die Masse aufgebraucht ist. Dann die Blattseiten zur Mitte hin über die Füllung einschlagen und das Blatt von unten her fest aufrollen. Eventuell mit Küchengarn oder Zahnstocher fixieren.

Rollen eng anliegend in einen Topf schichten. Mit Rinderbrühe auffüllen. Einen Teller in den Topf legen, damit die Kohl-Rollen beschwert sind. Ca. 30 bis 40 Minuten köcheln lassen.

Dazu Schmand und Reis servieren.