

Alles zu seiner Zeit

von Michael - Freitag, November 02, 2018

<https://zettelspiess.de/genuss/alles-zu-seiner-zeit/>



Mehr Kohl als benötigt, aber Verwendung findet sich immer.

Ich bin ein großer Fan von Gerichten, die zur Jahreszeit passen. Was genau "passen" bedeutet, muss natürlich jeder für sich entscheiden. Aber Tomaten mit Mozzarella im lippisch-trüben November oder umgekehrt Grünkohl mit Kohlwurst bei 35° im ostwestfälisch-lippischen Juli - nee. Mal abgesehen davon, dass es schwierig (wenn auch nicht unmöglich) wäre, die Zutaten zur jeweilig unpassenden Jahreszeit frisch und in guter Qualität zu beschaffen. Es fühlt sich einfach nicht richtig an.

Aber Kohlrouladen Ende Oktober, Anfang November, das ist doch was. Das passt.

Wenn es draußen schon merklich kälter wird, es häufiger regnet, die Sonne später aufgeht und früher untergeht, im Ofen die ersten Scheite Feuerholz knistern, dann stehe ich gerne feiertags in der Küche, blanchiere den Weißkohlkopf ((Die Variante mit Wirsing habe ich probiert, ist aber nicht so meins.)), um

eine ordentliche Zahl Blätter davon zu lösen, dann schnibbele ich gerne Zwiebeln, würze und knete Hackfleisch, forme die Klopse für Einlage, wickle die Rouladen und binde sie mit Baumwollfaden zu hübschen Päckchen.

Das macht Spaß, das duftet gut, und das steigert die Vorfreude.



Der Gänsebräter ist ideal für eine ordentliche Anzahl Rouladen.

Es lohnt sich, den gründlich scharf angebraten Rouladen (Blasen werfen und etwas (!) schwarz "anbrennen" ist okay) viiiiel Zeit zu geben, auf kleiner Flamme zu garen. Bei meinen zwölf Rouladen dient dazu der Gänsebräter. Eineinhalb bis zwei Stunden dürfen es gerne sein. Dann sind sie schön weich. ((Die Menge reicht für locker zwei Tage. Am zweiten Tag schmecken die Rouladen eigentlich noch einen Tick besser.))

Ich schneide auf vielfachen Wunsch einer einzelnen Dame gerne noch einige Blätter Kohl klein und schmore sie mit. Das gleiche passiert übrigens mit den kleingeschnittenen Schnipseln, die ich mit einem scharfen Messer von dem "dicken Ende" der Kohlblätter abhobele. ((Von dem Kohlkopf bleibt ja noch einiges übrig. Der Rest wandert traditionell abends in meinen 24-Stunden-Krautsalat)) Dieses Ende sollte nach dem Wickeln außen liegen. Das vereinfacht das Garen - und das Essen.

Die Sauce - mit reichlich Wasser, reichlich Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Kümmel, Knoblauch, Tomatenmark und einem Schuss Sahne - macht sich fast von selbst und muss nur am Ende (meine Version) noch einmal abgeschmeckt und mit etwas saurer Sahne verfeinert werden.

Wir mögen am liebsten Salzkartoffeln dazu. Sonst braucht es nix. Höchstens ein Bierchen. Oder zwei. ;)

PDF erzeugt von Kalin's PDF Creation Station