

Kohl-Wickel

**Eine runde Überraschung.
Die vegetarische Variante der deftigen Kohlwickel
ist unbedingt einen Versuch wert.**

Zutaten

1 kg (Spitz)kohl
1 kl. Zwiebel, gehackt
100g Butter
1,5dl Bouillon
1 dl Rahm
1 Prise Sternanis, gemahlen
Salz, Pfeffer
2 EL Öl
1 dl Bouillon

Zubereitung

Etwa 50 Minuten

- 1** Für die Wickel den Strunk keilförmig aus dem Kohl herauschneiden. 8 gleich grosse Blätter lösen und 2–3 Minuten im Salzwasser bissfest blanchieren. Mit kaltem Wasser abschrecken und mit Haushaltspapier trocken tupfen.
- 2** Restlichen Kohl in feine Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und geschnittenen Kohl zugeben und kurz andünsten. Mit Bouillon und Rahm aufgiessen und mit Sternanis, Salz und Pfeffer würzen und weich dünsten. Dabei die Flüssigkeit vollständig einkochen lassen.
- 3** Rahmkohl mittig auf den 8 Kohlblättern verteilen, die Längsseiten umklappen und zu Rouladen aufrollen. Eventuell mit Küchengarn umwickeln.
- 4** Öl in einer breiten Pfanne erhitzen und die Kohlwickel rundum braun anbraten. Bouillon zugeben und die Wickel zugedeckt 15–20 Minuten schmoren.

Tipp

Besonders fein und mild werden die Wickel, wenn man Spitzkohl ergattert.

