

Kohlpudding

mit Brötchen

Rezept-Idee Nr. 41

Zutaten für 3-4 Personen:

- 2 alte Brötchen
- 1 kg Weißkohl
- 500 g Hackfleisch (oder Veggie-Hack)
- 2 Zwiebeln, gerieben
- 1 Ei
- Pfeffer, Salz, Muskatnuss



Rezept:

Weißkohl klein schneiden, in Wasser mit reichlich Salz garen. Kohl abtropfen lassen, das Kochwasser auffangen.

Brötchen zerkleinern und kurz im Kohlwasser einweichen. Mit dem Hackfleisch, den Zwiebeln und dem Ei vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Den gegarten Kohl und die Hackfleischmischung schichtweise in eine Puddingform geben und gut andrücken.

Die Form verschließen und ca. 1,5 Stunden im Wasserbad köcheln lassen, danach auf einen Teller stürzen.

Tipp:

Dazu serviert man Pellkartoffeln und eine Béchamelsauce.