

Kohlpudding, klein

Ein herzhafter Pudding mit Kohl und Hackfleisch für die Wasserbadform

etwa 5 Portionen
Minuten

 gelingt leicht

 bis 80

1 Vorbereiten:

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, Salz hinzufügen (auf 1 l Wasser 1 TL Salz). Inzwischen von dem Weißkohl oder Wirsing die äußeren welken Blätter entfernen, Strunk unten keilförmig herausschneiden. Kohl so lange in kochendes Salzwasser legen, bis sich die einzelnen Blätter lösen und etwas weich sind. Wasserbadform und Deckel fetten und die Form mit den großen äußeren Kohlblättern auslegen. Wasser in einem großen Topf (etwa 5,5 l) zum Kochen bringen.

2 Zubereiten:

Für die Füllung die Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Zwiebel abziehen und würfeln. Brötchen gut ausdrücken und mit Zwiebelwürfeln, Eiern und Gehacktem vermengen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Füllung und Kohlblätter lagenweise in die Wasserbadform geben. Die oberste Schicht muss aus Kohlblättern bestehen. Form mit dem Deckel verschließen, in den Topf stellen und mit Deckel bei schwacher Hitze etwa 60 Min. garen. Darauf achten, dass die Form nur bis zur Hälfte im Wasser steht und das Wasser nur schwach kocht.

3 Kohlpudding 10 Min. in der Form abkühlen lassen, dann auf einen Teller stürzen.

Zutaten:

Für die Wasserbadform (1,5 l):

Fett
Wirsingblätter oder Weißkohlblätter

Zutaten:

etwa 750 g Weißkohl oder Wirsing
Salz
1 ½ Brötchen (Semmel) (vom Vortag)
1 Zwiebel
375 g Hackfleisch (halb und halb)
1 Ei (der Größe M)
frisch gemahlener Pfeffer
Senf

Tipps aus der Versuchsküche

- Den übrigen Kohl können Sie für Gemüse, Suppe oder einen Eintopf verwenden.
- Wenn Sie den Kohlpudding in einem Schnellkochtopf kochen, beträgt die Kochzeit etwa 40 Min. Die Form sollte nicht mehr als bis zu 1/3 im Wasser stehen. Beachten Sie auch die Gebrauchsanleitung des Herstellers.