

# Vincent Klink: Kohlfrösche / Spitzkohl-Rouladen in Majoran-Sahne mit Grieß-Nockerln

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/08/19/vincent-klink-kohlfrösche-spitzkohl-rouladen-in-majoran-sahne-mit-grieß-nockerln](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/19/vincent-klink-kohlfrösche-spitzkohl-rouladen-in-majoran-sahne-mit-grieß-nockerln)

## Zutaten für 4 Personen:

- 1 Spitzkohl
- 1 Zwiebel
- 100 g gekochter Hinterschinken
- 350 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Brötchen, vom Vortag, fein gerieben
- 2 Eigelb, Größe M
- 1 – 2 Wacholderbeeren
- 50 ml Weißwein
- 150 ml Gemüsebrühe
- 125 g Sahne
- 1/2 TL Mehl
- 1 EL Majoranblättchen, frisch oder getrocknet
- 2 EL Butterschmalz
- Muskatnuss
- Meersalz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Den Spitzkohl putzen, trocken tupfen, in kochendem Wasser ca. 2 Minuten garen, herausnehmen und 8 Blätter ablösen. Dicke Blattrippen etwas flach schneiden. Die Blätter in Eiswasser tauchen, abtropfen lassen, trocken tupfen und auf einem Küchentuch ausbreiten.

Die Zwiebel schälen und würfeln. Den Schinken ebenfalls würfeln. Beides mit Hackfleisch, Semmelbrösel, Eigelben, Salz, Pfeffer und Muskat verkneten. Jeweils 1 – 2 EL Hackfüllung auf die Kohlblätter geben und die Kohlblätter um die Hackfüllung wickeln. Nach Belieben mit Küchengarn binden. Die Frösche auf 2 cm Höhe flach drücken. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Frösche darin von allen Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Dann wenden und weitere ca. 2 Minuten braten. Wacholderbeeren zerdrücken und zugeben. Mit Wein ablöschen und einkochen lassen. Mit Brühe aufgießen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten schmoren.

Die Rouladen aus dem Sud nehmen und abgedeckt im vorgeheizten Ofen bei 100°C warm halten.

Den Sud durch ein Sieb gießen. 100 g Sahne einrühren, 2 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die übrige Sahne mit dem Mehl und Majoran verquirlen und zur Sauce geben. Frösche in die Sauce geben und erhitzen.

## **Grieß-Klöße**

### **Für 4 Personen:**

- 100 g Hartweizengrieß
- 250 ml Milch
- 100 g Butter
- 30 g geriebener Parmesan
- 1 Ei, Größe M
- 2 Eigelb, Größe M
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

### **Zubereitung:**

Die Milch mit der Butter aufkochen und mit dem Schneebesen den Grieß einrühren. Nun mit dem Handrührgerät die Eier unterziehen. Den Parmesan einarbeiten und mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Mit 2 angefeuchteten Esslöffeln Nocken aus der Masse abstechen, in siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen, herausnehmen, abtropfen lassen und zu den Fröschle servieren.

Rezept: Vincent Klink

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 7. Januar 2015

Episode: Winter-Küche