

# Gołąbki - Täubchen

## Zutaten:

1 kg Hackfleisch (gemischt)  
1 Kopf Weißkohl, mit großen Blättern  
500 g Reis  
3 Zwiebeln (mittelgroß)  
Öl  
Salz  
Pfeffer  
250 ml Brühe  
Tomatenmark  
Petersilie  
Mehl zum Binden

## Zubereitung:

Den harten Strunk aus dem Kohl herausschneiden und anschließend in einem großen Topf bei schwacher Hitze kochen.

Immer wieder 2 bis 3 Blätter abmachen und zur Seite legen, abkühlen lassen.

Reis kochen und ebenfalls abkühlen lassen.

Zwiebeln würfeln, in Öl leicht anbraten.

Den Reis, die Zwiebeln zum Hackfleisch geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Händen vermengen.

Auf ein Kohlblatt etwas Füllung legen, die Seiten einschlagen und dann zusammenrollen.

Im einem Topf die Gołąbki dicht nebeneinander legen, mit Brühe übergießen, den Deckel drauf machen und bei schwacher Hitze 1,5 bis 2 Std köcheln.

Soße: Die Gołąbki herausnehmen, und die Brühe mit Tomatenmark abschmecken. Die Soße mit etwas Mehl binden. Zum Schluss die frisch gehackte Petersilie zugeben (darüberstreuen).