



Holischkes

»Holischkes«, »Holoptsches« oder »Gelupzes« – osteuropäische Juden haben viele Wörter für gefüllte Kohlblätter. In der Ukraine ist das Gericht als »Prakkes« bekannt, hier ist der Name von dem türkischen Wort »Yaprak« für »Blatt« abgeleitet.

Diese rumänischen Kohlrouladen schmecken das ganze Jahr über, aber sie werden mit Vorliebe zu Sukkot gegessen, dem Laubhüttenfest. Gefüllte Gerichte sollen die Üppigkeit und Feierlichkeit der Festtage unterstreichen. Sukkot wird zum Gedenken an die Wüstenwanderung der Israeliten vor ihrem Einzug ins Heilige Land gefeiert. Um daran zu erinnern, dass die Israeliten in dieser Zeit keine festen Wohnstätten hatten, bauen fromme Familien im Garten oder auf dem Balkon eine Hütte, die Sukka, durch deren Dach man Sonne und Sterne sehen kann. Es ist ein biblisches Gebot, während des Sukkotfestes in der Laubhütte zu wohnen. Heutzutage, vor allem in kälteren Breitengraden, schlafen viele Gläubige zwar nicht in der Sukka, aber sieben Tage lang kommt die Familie zum Essen und Feiern in der Laubhütte zusammen.

Für 8 Personen:

700 g Rinder- oder Lammhackfleisch
200 g Langkornreis
2 Köpfe Wirsing- oder Weißkohl
2 Zwiebeln, fein gehackt
2–4 Zitronen
150 g brauner Zucker
Brühe oder Wasser zum Kochen
Öl zum Braten
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 160 Grad Celsius vorheizen. Fleisch, Reis, eine halbe Zwiebel, Salz und Pfeffer vermischen und beiseite stellen.

Damit sich die Kohlblätter leichter lösen, mit einem scharfen Messer am Stammende der Kohlköpfe einen tiefen Kegel in das Innere schneiden und die ganzen Kohlköpfe 2–3 Minuten in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser geben.

Blätter vom Kohlkopf lösen und gut abtropfen lassen. Die dicke Rippe aus jeder Blattmitte schneiden. Jedes Blatt auf einem Brett ausbreiten und einen Löffel Fleisch in die Mitte geben. Die Seiten einklappen und das Blatt aufrollen, sodass ein Päckchen entsteht.

Die restlichen Zwiebeln in etwas Öl in einem feuerfesten Schmortopf bräunen und die Kohl-Holischkes daraufgeben. Mit den restlichen Kohlblättern abdecken. Mit Brühe oder Wasser aufgießen, sodass der Kohl völlig bedeckt ist, und abschmecken. Mit einem fest schließenden Deckel zudecken und mindestens 3 Stunden in den Backofen schieben.

Den Saft von 2 Zitronen und 100 g braunen Zucker dazugeben. Den Schmortopf für eine weitere Stunde in den Backofen stellen und noch einmal abschmecken; wenn nötig, mehr Zitronensaft und Zucker hineingeben.

