



Besser essen.  
Besser leben.

# Russische Golubzi

👤 4 Personen

🕒 30 Minuten

🕒 15 Minuten

👤 fortgeschritten

## Zutaten

- 1 Stck. Weiskohl
- 400 ml Wasser
- 2 Stck. Zwiebel
- 2 Stck. Möhre
- 400 g passierte Tomaten
- 500 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 100 g Milchreis
- 1 Zweig(e) Frischer Dill



## Zubereitung

### Weiskohl vorbereiten

1. Den 4,5 Liter Topf auf die Navigeno stellen. Anschließend 200ml Wasser in den Topf geben. Den Strunk vom Weiskohl entfernen und ebenfalls in den Topf geben. Die Navigeno auf Stufe "A" stellen und den Audiotherm auf 5 Minuten einstellen und auf das Turbofenster drehen.
2. Nach Ablauf der 5 Minuten, den Weiskohl aus dem Topf nehmen
3. Einzelne Blätter vom Weiskohl abziehen (Für 500g Hackfleisch 12 Weiskohlblätter).

### Milchreis

4. 200ml Wasser und 100ml Milchreis in den Topf geben und auf die Navigeno stellen. Anschließend die Navigeno auf Stufe "A" stellen und den Audiotherm auf 10 Minuten einstellen und auf das Möhrensymboll drehen.

### Hackfleischmasse / Weiskohlblätter befüllen

5. Milchreis, Zwiebel, Salz und Pfeffer in die Hackfleischmasse geben und gut durchkneten.
6. Die Weiskohlblätter mit einem Nudelholz plattrollen.
7. einen gehäuften Esslöffel von der Hackfleischmasse in das Weiskohlblatt rollen.

### Soße für die Golubzi

8. Den Topf auf die Navigeno stellen, Zwiebel, Möhren in den Topf geben. Anschließend die Navigeno auf Stufe "A" stellen und den Audiotherm auf das Fleischsymbol drehen. Sobald der Topf aufgeheizt ist, die Navigeno auf Stufe "6" stellen. Danach Tomatenmark, Gemüsebrühe und Salz und Pfeffer hinzugeben und gut umrühren. Sobald die Soße einmal aufgekocht ist, die Navigeno ausschalten

### Golubzi zubereiten

9. Die Hälfte der Soße in den 4,5 Liter Topf geben. Anschließend 8 Golubzi in den Topf stapeln. Danach den Rest der Soße in den Topf geben und weitere 4 Golubzi in den Topf stapeln. WICHTIG: Wenn die Golubzi gestapelt werden an den Seiten genug platz

lassen damit im Topf druck entstehen kann, Desweiteren nicht mehr als bis zu den Griffen stapeln.

10. Den Sequick auf den Topf legen und die Navigeno auf Stufe "A" schalten. Anschließend den Audiotherm auf Stufe "P" schalten und auf das Turbofenster drehen. Sobald der Audiotherm piept, den Topf in den Servicerdeckel stellen.

## Verwendete Produkte

---



Audiotherm



Quick Cut



Topf 20cm 4.5l



Navigeno



Secuquick softline 20cm