

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Vegetarische Rotkohlrouladen

Zutaten für 4 Personen:

1 Kohlkopf, 2-3 EL Essig, 1 EL Salz (gesamt), 100g grobe Perlgrauen, 2 Lorbeerblätter, 1 Zwiebel, 500g Champignons, 2 EL Butter (gesamt), 1 Bund glatte Petersilie, 1EL Paniermehl, 600ml Gemüsebrühe (gesamt), 1Ei, Zahnstocher, 1EL saure Sahne

Aus dem Rotkohl den Strunk in der Mitte herausschneiden, acht große Blätter ablösen und in einem großen Topf in 5 Liter Wasser mit Salz und Essig 10 Minuten kochen. Für die Füllung die Grauen mit 300 ml Brühe, der klein gewürfelten Zwiebel, etwas Salz und den Lorbeerblättern kochen (20 Minuten im Schnellkochtopf beziehungsweise 45 Minuten im normalen Topf) Die gehackten Champignons in 1 EL Butter dünsten, die gehackte Petersilie, die Grauen, 1 Ei und das Paniermehl untermischen die Masse auf den Rotkohlblättern verteilen, diese aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Die fertigen Rouladen in 1 EL Butter anbraten und mit 300ml Brühe ablöschen

zudecken und 20 Min. im Backofen bei 200°C fertig schmoren.

Die Rouladen mit Salzkartoffeln reichen.

Variante: Je nach Geschmack kann der Sud der Rotkohlroulade noch mit Rotwein abgeschmeckt werden, damit eine pikante Soße entsteht.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)