Kohlroulade mit Pilz-Möhrensoße

Fleisch-Gerichte » Hackfleisch » Gemüse & Hackfüllung

Zutaten (4 Personen)

- » 1 Brötchen
- » 1 Weißkohl
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1 Ei(er)
- » 1TL Senf
- » 500g Hackfleisch
- » Paprika-Pulver (edelsüß)
- » 150g Möhre(n)
- » 200g Champignons
- » 20g Butterschmalz
- » 600ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 20g Butter/Margarine
- » Muskat
- » 100g Saure Sahne
- » 2TL Stärke
- » 1/2 Bd. Petersilie

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Brötchen in Wasser einweichen. Kohlstrunk herausschneiden. Kohl in reichlich kochendem Salzwasser ca. 10min garen. Abtropfen, 12 äußere Blätter lösen und die Kohlrippen flach schneiden.

2. Zwiebel fein würfeln. Brötchen ausdrücken. Beides mit Ei, Senf und Hack verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Je zwei Kohlblätter überlappend aufeinander legen, Hackmasse in der Mitte verteilen. Aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden.

3. Möhren würfeln. Champignons in Scheiben schneiden. Rouladen im heißen Schmalz anbraten. Möhren und Pilze zufügen, mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, 400ml Brühe angießen und ca. 45min schmoren.

4. Rest Kohl in Streifen schneiden und im heißen Fett anschmoren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, 200ml Brühe zugießen und ca. 20min köcheln.

5. Rouladen warm stellen. Saure Sahne und Stärke verrühren, in den Rouladenfond rühren, kurz aufkochen und abschmecken. Soße über die Rouladen gießen. Petersilie hacken, darüber streuen. Geschmorten Kohl dazu reichen.

Nährwerte: 480kcal/E32g/F28g/KH21g pro Portion

angelegt am: 31.05.2003 Rezept-Nr: 332

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke