

REZEPT DER WOCHE

KW 40 30.09. – 06.10.2024

Kohlrouladen mit Bratensoße & Kartoffeln

(Für 4 Personen)



Das brauchen Sie:

Für die Rouladen:

- 1 [Weißkohl](#) (Art.Nr. 704)
- 180g [Lauchzwiebeln](#) (Art.Nr. 405)
- 2 [Knoblauchzehen](#) (Art.Nr. 410)
- 50g [Möhren](#) (Art.Nr. 300)
- 2EL [Petersilie](#) (Art.Nr. 451)
- 250g [Hackfleisch](#) (Art.Nr. 3959)
- 250g [braune Linsen](#) (Art.Nr. 5034)
- 2EL [Tomatenmark](#) (Art.Nr. 17073)
- 50g [Butter](#) (Art.Nr. 2412)
- 2EL [mittelscharfer Senf](#) (Art.Nr. 8470)
- 2TL [Paprikapulver](#) (Art.Nr. 8370)

Für die Sauce:

- 2EL [Butter](#) (Art.Nr. 2412)
- 100g [Lauchzwiebeln](#) (Art.Nr. 405)
- 2 [Knoblauchzehen](#) (Art.Nr. 410)
- 100g [Champion](#) (optional) (Art.Nr. 800)
- 1 [Möhre](#) (Art.Nr. 300)
- 1 [Tomate](#) (Art.Nr. 100)
- 2EL [Tomatenmark](#) (Art.Nr. 17073)
- 1Schuss [Rotwein](#) (Art.Nr. 12208)
- 2 [Lorbeerblätter](#) (Art.Nr. 8392)
- 1TL [Thymian](#) (Art.Nr. 8356)
- 1EL [Speisestärke](#) (Art.Nr. 5691)
- 500ml [Gemüsebrühe](#) (Art.Nr. 8037)
- 2TL [Sojasauce](#) (Art.Nr. 8423)

Beilagen:

- 1,5-2kg [Kartoffeln](#) (Art.Nr. 500)
- 2EL [Petersilie](#) (Art.Nr. 451)

Und so geht's:

Für die Füllung Zwiebeln, Knoblauch, Möhre, Petersilie, Hack, Linsen, Senf, Tomatenmark und Paprikapulver mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer formbaren Masse kneten. Den Strunk des Weißkohls abschneiden und den Kopf in kochendes Salzwasser legen. Blätter nach und nach entnehmen. Die dicke Rippe herausschneiden. Füllung auf jedes Blatt geben, zuklappen und aufrollen, dann mit Garn fixieren. Rouladen in Butter anbraten, entnehmen. Zwiebeln, Champignons, Knoblauch in der Pfanne bräunen, Tomatenmark, Tomaten, Möhren und Rotwein dazugeben. Brühe (Kochwasser) mit Paprikapulver, Lorbeer und Thymian hinzufügen. Rouladen in die Soße legen und 30 Minuten schmoren. Kartoffeln kochen. Soße passieren, mit Speisestärke andicken, abschmecken. Kohlrouladen mit Soße und Kartoffeln servieren, mit Petersilie bestreuen.

Tip: Wacholderbeeren und Zartbitterschokolade für besonderes Aroma.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERS BIOHOF

Ottenhofener Straße 27
77815 Bühl-Weitenung

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbiohof.de