

Pilz-Kohlrouladen in Tomatensauce

Leckere Pilz-Kohlrouladen in Tomatensauce sind eine tolle Abwechslung zu dem herkömmlichen Rezept, dass man von Müttern kennt. Einfach mal probieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

1 Kopf	Kohl
--------	------

Für die Füllung

1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
500 g	Champignons
120 ml	Weißwein
0.5 EL	Olivenöl
1 EL	Rosmarin
1 Prise	Thymian
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Für die Sauce

250 ml	Tomatensauce
1 Stk.	Knoblauchzehe
0.5 EL	Olivenöl
120 ml	Weißwein

Zubereitung

1. Für die Pilz-Kohlrouladen in Tomatensauce zuerst vom Kohl die Blätter einzeln ablösen. Das

gelingt am besten, wenn man einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringt, in dem der ganze Kohl im Stück hineinpasst. Nach circa 3 – 4 Minuten im kochenden Wasser den Kohl herausnehmen, mit einem scharfen Messer am Strunk die einzelnen Blätter ablösen, die weich sind und zur Seite stellen. Den restlichen Kohl wieder in das kochende Wasser geben und den Vorgang so lang wiederholen, bis man die geforderte Anzahl an Kohlblätter abgelöst hat.

2. Für die Füllung zuerst die Zwiebeln schälen und den Knoblauch abziehen, beides fein hacken. Die Champignons putzen und ebenfalls in kleine Stückchen schneiden. Nun in einen mittelgroßen Topf Olivenöl geben, Zwiebel und Knoblauch andünsten, bis die Zwiebeln fast durchsichtig sind. Dann Pilze hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei geschlossenem Deckel ungefähr 5 – 7 Minuten auf mittlerer Hitze schmoren lassen. In dieser Zeit Rosmarin waschen, zupfen und in dünne Streifen schneiden.
3. Nach dieser Zeit den Deckel abnehmen, Weißwein zugießen und offen weiterkochen lassen, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Jetzt den Rosmarin unterheben und den Topf vom Herd nehmen.
4. Für die Sauce nun abermals in einem separaten Topf Öl heiß werden lassen, Knoblauch hinzugeben und 30 Sekunden anrösten. Die passierten Tomaten zugeben und kräftig umrühren. Jetzt die Hitze zurückschalten, den Wein zugeben und abermals gut umrühren. Das Ganze 10 – 15 Minuten leicht köcheln lassen, damit die Sauce dicklich wird.
5. Während die Sauce einkocht, die Rouladen wickeln. Dazu von den abgekühlten Kohlblättern den harten Strunk entfernen, jeweils 2 Kohlblätter entgegengesetzt zusammenlegen, die Pilzfüllung hineingeben und zu einer Roulade zusammenrollen. Dabei darauf achten, dass die Füllung nirgends aus der Roulade "flüchten" kann.
6. Dazu zuerst eine Rolle bilden, dann die Seiten einklappen und abermals rollen. Nun entweder mit einem Faden die Roulade "verpacken" oder mit Rouladenklammern festmachen. Diese Päckchen nun mit der Nahtseite nach unten in die Tomatensauce legen und abermals 15 – 20 Minuten köcheln lassen.
7. Zum Servieren je eine Roulade aus der Sauce nehmen und mit dieser übergießen. Sofort heiß auf den Tisch bringen.

Tipp

Zu den Pilz-Kohlrouladen mit Tomatensauce passen gut Salzkartoffeln oder Wildreis. Auch ein frischer Salat peppt das Ganze enorm auf.