

# Klassische Kohlrouladen

In diesem Rezept werden die klassischen Kohlrouladen mit einer Gemüsefüllung zubereitet. Damit ist das Gericht auch für die vegetarische Küche geeignet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

2 EL	Mandeln (gehackte)
0.5 l	Gemüsebrühe
1 TL	<a href="#">Ingwer</a>
3 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
8 Blätter	Kohl
3 Stk.	<a href="#">Karotten</a>
3 EL	Öl
200 g	<a href="#">Reis</a>
1 EL	<a href="#">Rosinen</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>

## Zubereitung

1. Ein leckerer Klassiker bleiben die **Kohlrouladen**. Etwas Wasser zum Kochen bringen und die Blätter des Kohls für 2 Minuten hineingeben. Im Anschluss mit kaltem Wasser abschrecken.
2. Zwiebel und Karotten zuerst schälen und dann zerkleinern, um sie danach in einem heißen Topf anzurösten. Reis in diesen Topf geben und mit Wasser und Salz aufrühren. Im Anschluss Deckel auf den Topf legen und 45 köcheln lassen. In der Zwischenzeit Ofen auf 190 Grad einstellen.
3. Knoblauch abziehen und zerhacken, gehackte Mandeln, Rosinen sowie Ingwer, Pfeffer und

Salz darunter rühren. Diesen Brei in die Kohlblätter geben, diese fest darum wickeln und mit Küchengarn zubinden/ Zahnstocher können die Roulade ebenso fixieren.

4. Kohlroulade in eine feuerfeste Schale legen und Brühe oder Kokosmilch nach Belieben darauf schütten. Nun in die Backröhre geben.

## **Tipp**

Zu den klassischen Kohlrouladen Beilagen wie Erdäpfel, Knödel oder Püree reichen.