

Kohlroulade mit Tomatensauce

Eine neue Kombination von zwei Rezept Klassikern: Die Aromen der Kohlroulade mit Tomatensauce harmonisieren verblüffend gut miteinander.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 Kopf	Kohl
Nach Belieben	Gemüsebrühe (oder Salzwasser)

Für die Füllung

550 g	Faschiertes (gemischt)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Bund	Petersilie
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Butter (zum Ausfetten)
300 ml	Gemüsebrühe (oder Fleischbrühe)
200 ml	Weißwein

Für die Sauce

150 g	Schalotten
200 g	Tomaten
2 EL	Olivenöl
4 EL	Tomatenmark
2 EL	Basilikumpesto

Zubereitung

1. Für die Kohlroulade mit Tomatensauce den Weißkohl gründlich putzen und die Blätter vorsichtig ablösen. Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen und die Kohlblätter kurz darin blanchieren. Aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen und eine Auflaufform mit Butter einfetten. Für die Füllung den Knoblauch schälen und sehr klein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.
3. Faschiertes mit Knoblauch, Petersilie und Ei vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils 2-3 Kohlblätter auf der Arbeitsfläche übereinander legen und das Faschierte darauf verteilen.
4. Aus den Kohl-Fleisch-Päckchen kleine Rouladen rollen und mit der Naht nach unten in die Auflaufform legen. Fleisch- oder Gemüsebrühe angießen, optional auch Weißwein dazugeben. Im Ofen ca. 30-35 Minuten garen lassen.
5. In der Zwischenzeit die Tomatensauce zubereiten. Dazu die Schalotten schälen und fein hacken. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und klein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen.
6. Tomaten dazugeben und kurz mitdünsten lassen, dann das Tomatenmark unterrühren. Kohlrouladen aus dem Ofen nehmen, aus der Brühe heben und abtropfen lassen.
7. Den Fond zu der Tomatensauce geben und so lange köcheln lassen, bis sie deutlich einreduziert ist. Die Kohlrouladen mit der Sauce anrichten, mit Basilikumpesto beträufeln und sofort servieren.

Tipp

Die Kohlroulade mit Tomatensauce statt mit Basilikumpesto mit frisch gehacktem Basilikum bestreuen.