

Kohlrouladen mit Buchweizen

Die Kohlrouladen mit Buchweizen sind besonders in Osteuropa ein bekanntes und beliebtes Gericht. Das fleischlose Rezept gelingt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,7 h

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

1 Kopf	Weißkraut
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Butter
3 Stk.	Kartoffeln (große)
250 g	Sauerrahm
0.5 Tassen	Buchweizen
1 EL	Estragon (gerebelt)
3 Stk.	Lorbeerblätter (gemösert)
1 EL	Gemüsebrühepulver
Salz und Pfeffer nach Belieben	

Zubereitung

1. Für die **Kohlrouladen mit Buchweizen**, den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Beginne damit, den Strunk aus dem Krautkopf zu schneiden. Der ganze Kopf wandert dann in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser. Lass ihn dort zugedeckt für etwa 5 Minuten vor sich hin köcheln. Anschließend nimmst du ihn heraus und lässt ihn ein wenig abkühlen. Nun kannst du 8-10 Blätter vorsichtig vom Kopf lösen. Schneide die Stielansätze mit einem kleinen Messer flach ab. Den Rest des Krauts schneidest du in feine Streifen und verteilst es auf dem Boden eines Bräters.
2. Lass die Butter in einem Topf aufschäumen und brate darin die Zwiebelwürfel glasig an. In einer Schüssel vermischst du die geschälten und geraspelten Kartoffeln, Zwiebeln, Buchweizen, die Hälfte vom Sauerrahm und die ausgewählten Gewürze.

3. Verteile 1-2 Esslöffel der Füllung auf jedes Krautblatt, schlage die Seiten ein und rolle das Blatt auf. Lege die vorbereiteten Rouladen auf das Kraut im Bräter.
4. Mische die restliche saure Sahne mit einer Tasse Wasser und etwas Gemüsebrühpulver. Gieße die Mischung in den Bräter. Setze den Deckel auf und lasse alles für 1,5 Stunden schmoren. Zum Schluss schmeckst du mit Salz und Pfeffer ab.
5. Begieße die Kohlrouladen mit dem köstlichen Kochsud und bringe das Aroma auf den Tisch. Guten Appetit!

Tipp