

# KOHLROULADEN

## MIT ROSMARINKARTOFFELN

FÜR 4 PERSONEN



400g Speisefrühkartoffeln  
Rosmarin

### Rouladen:

400g Weiß-/ Spitzkohl oder Wirsing  
100g Räuchertofu  
80g Linsen (in 200ml Brühe gekocht)  
200g Reis (gekocht)  
200ml Gemüsebrühe  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Tomatenmark  
1 TL Paprikapulver edelsüß  
2 TL Thymian  
Salz, Pfeffer, etwas Bratöl

### Bratensoße:

2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 Liter Gemüsebrühe  
200ml Rotwein  
4 EL Balsamicoessig  
150g Pilze  
2 Lorbeerblätter  
1 TL Thymian  
1 TL Majoran  
2 EL Sojasoße  
etwas Bratöl, Salz, Pfeffer  
Muskatnuss, Piment

### **Zubereitung Rouladen:**

Kohlblätter vom Strunk lösen und waschen. Kohlblätter in Salzwasser für etwa zwei Minuten blanchieren und gut abtropfen lassen.

Zwiebeln, Knoblauch und Räuchertofu in kleine Würfel schneiden und leicht anbraten. Tomatenmark hinzugeben und leicht anrösten, mit der Gemüsebrühe ablöschen. Alles zusammen mit den gekochten Linsen, Reis, Thymian, Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen.

Die Mischung auf den Kohlblättern verteilen. Bei kleinen Blättern einfach zwei versetzt verwenden. Die Kohlrouladen mit einem Faden umwickeln, sodass sie zusammenhalten. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen, die Rouladen in eine geölte Auflaufform setzen und für rund 30 Minuten in den Ofen geben, bis sie außen leicht braun werden.

### **Zubereitung Rosmarinkartoffeln:**

Kartoffeln waschen und für 10-15 Minuten kochen, dann in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anbraten. Anschließend den Rosmarin, etwas Salz & Pfeffer hinzufügen.

### **Zubereitung Soße:**

Für die Soße Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und mit den Pilzen in etwas Öl andünsten. Tomatenmark hinzufügen und kurz mitbraten, dann mit Sojasoße, Rotwein und Balsamico ablöschen. Alles kurz aufkochen lassen und die Gemüsebrühe sowie das Lorbeerblatt hinzufügen. Das Ganze für mindestens 30 Minuten köcheln lassen, bis die Soße schön eindickt. Mit Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, Muskat und etwas Piment abschmecken und das Lorbeerblatt entfernen. Die Kohlrouladen und die Rosmarinkartoffeln zusammen mit der Bratensoße anrichten.

**Tipp:** Falls die Sauce etwas milder sein soll, einfach einen Schuss (vegane) Sahne hinzugeben. Der Rotwein kann durch 1 EL Balsamicoessig und 100 ml Traubensaft ersetzt werden.