

Vincent Klink
Spitzkohlroulade mit Pilzfüllung

Donnerstag, 14. September 2017
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht
Heimatküche, vegetarisch

Zutaten:

| | |
|------------|-----------------|
| 1 | Zwiebel |
| 500 g | Waldspeisepilze |
| 3 Scheiben | Toastbrot |
| 600 g | Spitzkohl |
| etwas | Salz |
| 1 Bund | Majoran |
| 5 EL | Butterschmalz |
| 2 | Eigelb |
| etwas | Pfeffer |
| 150 g | Sahne |
| 150 ml | Gemüsebrühe |

Zubereitung:

1. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Pilze putzen und 3/4 davon fein schneiden. Das Brot zu Semmelbröseln reiben.
2. Von dem Spitzkohl acht schöne große Blätter ablösen, diese in Salzwasser kurz blanchieren, heraus nehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den restlichen Kohl halbieren, den Strunk entfernen und das Gemüse fein schneiden.
3. Majoran waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.
4. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Hälfte der Zwiebel anschwitzen, die gehackten Pilze zugeben und mitbraten, mit Salz und etwas Majoran würzen. Die Pfanne vom Herd ziehen, Semmelbrösel und Eigelb untermischen.
5. Die restlichen Zwiebeln in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz anschwitzen, geschnittenen Spitzkohl zugeben und bei geringer Hitze ca. 15 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die blanchierten Spitzkohlblätter auf der Arbeitsfläche ausbreiten, die Pilzmasse darauf geben, zu Rouladen aufwickeln und diese in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz bei mittlerer Hitze anbraten. Dann mit der Sahne und Brühe ablöschen und bei geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten fertig garen.
7. Die Sauce mit Salz und Majoran abschmecken. Die restlichen Pilze halbieren oder vierteln und ebenfalls in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz braten, mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Die Rouladen mit den Pilzen und dem gebratenen Kohl anrichten und mit der Sauce umgießen. Dazu schmeckt sehr gut Kartoffelpüree.

Pro Portion: 499 kcal / 2088 kJ
22 g Kohlenhydrate, 13 g Eiweiß, 37 g Fett