

# Kohlrouladen

## Zutaten:

<u>Roulade</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 Weißkohl</li><li>• Fett zum Braten</li><li>• Gemüsebrühe</li><li>• Evtl. Soßenbinder</li></ul>	<u>Füllung</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• 250g Reis</li><li>• 1 Zwiebel</li><li>• 250g Pilze</li><li>• 2 Eier</li><li>• 120g geriebener Käse</li></ul>
---	---

## Zubereitung:

<u>Füllung:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Reis kochen</li><li>• Pilze, Zwiebeln putzen, würfeln und anbraten</li><li>• Mit dem Reis mischen, würzen</li><li>• Eier verquirlen und unter die Reismasse rühren</li><li>• Käse hinzufügen</li></ul> <p>➔ Bei großem Kohl doppelt soviel machen</p>	<u>Roulade:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Weißkohl kochen bis die äußeren Blätter weich sind und man sie entfernen kann</li><li>• Solange wiederholen, bis man alle Blätter ab hat</li><li>• Blätter abtropfen und die Füllung drauf tun</li><li>• Seiten einklappen und dann das Blatt aufrollen und fixieren</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• Rundherum hübsch anbraten</li><li>• In einen Topf geben und mit Gemüsebrühe und dem Bratensud auffüllen</li><li>• Ca. <b>30min</b> garen</li><li>• Aus dem Sud eine braune Tunke herstellen (evtl. mit Soßenbinder</li></ul>
---	--