MÄURER

KOHLROULADEN VEGETARISCH

Rosée auch im Winter? Zu diesem leckeren vegetarischen Gericht passt er perfekt!



WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de

MÄURER

Zubereitung

Zuerst bringe ich einen großen Topf Wasser zum kochen, um später die Kohlblätter zu blanchieren. Bis das Wasser kocht, dünste ich eine Zwiebel in 1 EL Olivenöl an und gebe dann je nach Vorliebe 1/2 bis 1 Teelöffel im Mörser fein zerstoßene Koriandersaat dazu. Kurz mitdünsten, ca. 125g rote Linsen und 250 ml heißes Wasser dazu, kurz aufkochen und dann zugedeckt sanft garen lassen. Dauert maximal 15 Minuten. Zum Abkühlen in eine Schüssel geben und mit Salz abschmecken.
Jetzt die abgelösten ganzen Kohlblätter ca. 5 Minuten zusammen im heißen Wasser blanchieren, vorsichtig herausnehmen, abschrecken und mit Hilfe eines Küchentuches, Handtuches oder notfalls Küchenkrepp trocknen. Dicke Blattrippen entweder abflachen oder herausschneiden.
Petersilie abzupfen und klein hacken.
Feta grob bröseln und mit der Hälfte der Kräuter und 2 Teelöffeln Ajvar unter die Linsen mischen.
Die Masse mit Salz und Pfeffer würzig bis pikant abschmecken.
immer zwei Kohlblätter überlappend anordnen, jeweils ein Viertel der Masse in die Mitte geben, seitlich einschlagen und aufrollen. Mit Küchengarn fixieren.
Für das Gemüse zwei Zwiebeln würfeln, Paprika putzen und in 2cm große Stücke schneiden.
In 3 EL Olivenöl zunächst die Kohlpäckchen rundherum sanft anbraten und dann herausnehmen.
Nun Zwiebeln und Paprika 4 Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer, gerne auch frisch gemahlenen Chilis würzen. 4 Teelöffel Ajvar zugeben und kurz rösten.
Mit der Gemüsebrühe ablöschen, Hitze reduzieren und die Kohlrouladen zum Schmoren daraufsetzen.
Dauert 40 Minuten circa, die Rouladen zwischendrin einmal wenden.
Vor dem Servieren nochmals abschmecken und mit dem Rest der Petersilie bestreuen.

Zutaten

1 Kopf Weißkohl oder auch Wirsing (benötigt werden ca. 8-12 schöne Blätter)
3 mittelgroße Zwiebeln
Olivenoel
Koriandersaat, ca. 1 TL, im Mörser zerstoßen
125 g rote getrocknete Linsen
1 Bund glatte Petersilie, abgezupft und gehackt
100 g Feta
6 TL Ajvar, mild, aus dem Glas
2 rote und
2 gelbe Paprikaschoten, geputzt und in Stücke geschnitten
200ml Instant Gemüsebrühe oder Fond
Salz, Pfeffer, Zucker, Chili zum Würzen, je nach gusto

WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de

MÄURER

Weinempfehlung



Fifty-Fifty Rosé
Cuvée

WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de