

Gerhardts Rezept des Monats

VEGETARISCHE ROTKOHLOULADE

ZUBEREITUNG

Rotkohlroulade

Kartoffeln waschen und schälen, Gemüse putzen, in feine Streifen schneiden. Knoblauch und Zwiebeln schälen, fein würfeln und mit Margarine in einem Topf hell anschwitzen. Gemüse zugeben, anschwitzen und mit Brühe ablöschen. Fein geraspelte rohe Kartoffeln und Grieß zugeben, würzen und zum Kochen bringen. Zugedeckt ohne Hitze 10 Minuten quellen lassen.

Rotkohlblätter in leicht gesalzenem Wasser etwa 3 - 4 Minuten vorkochen, in kaltem Wasser abschrecken, mit einem Tuch gut trocknen.

Das Ei zur Füllmasse geben, mit dem Holzlöffel verrühren und auf die Rotkohlblätter verteilen. Fest zusammenrollen, in eine gebutterte Auflaufform setzen, mit dem Rest Butter bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C zugedeckt etwa 40 Minuten garen.

Kräuter-Senfsauce

Den Joghurt in einem Sieb über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen bis er eine feste und sahnige Konsistenz erreicht.

Die frischen, fein gehackten Kräutet, Senf, Zitronensaft und etwas vom Zitronenabrieb unter den Joghurt rühren und mit Salz abschmecken.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Rotkohlroulade

8 Blatt Rotkohl
500 - 600 g Gemüse
(Lauch, Möhren, Sellerie)
2 Zwiebeln
2 dicke Kartoffeln
1 Ei
1 Knoblauchzehe
60 g Weizengrieß
1 EL Margarine
50 g Butter
1 Tasse Brühe
Salz, Pfeffer, Muskat

Kräuter-Senfsauce

200 g Naturjoghurt
½ TL Salz
Frische Kräuter (z.B. Petersilie, Dill, Schnittlauch, Kresse, Rosmarin, Basilikum, Kerbel)
1 TL mittelscharfer Senf
2 TL Zitronensaft
etwas Abrieb von einer Zitronenschale

Melden Sie sich bei unserem Newsletter auf unserer Homepage an. Sie erhalten dann im jeweiligen Monat das Bild zum Rezept.

Gerhardts Weinempfehlung

Die vegetarische Rotkohlroulade ist eine fleischlose Alternative zur klassischen Kohlroulade. Der dunkle Rotkohl ist etwas herzhafter und da kann gerne ein schöner halbtrockener Rotwein dazu genossen werden.

