



Kohlrouladen mit Risotto-Pilz-Füllung

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos - gesund, hausgemacht, lecker

Zutaten

- Fleischlos - gesund, hausgemacht, lecker
- 12 große Weißkohl- oder Wirsingblätter
- 1 l vegetarische Gemüsebrühe
- 150 ml trockener Weißwein
- 200 g Risottoreis - Rundkornreis, gewaschen
- 200 g Champignons, gesäubert, halbiert oder geviertelt
- 100 g Champignons, gesäubert, gehackt
- 1 Tütchen getrocknete Steinpilze , eingeweicht, grob gehackt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1/2 Chilischote, entkernt, fein gewürfelt
- 4 El Pflanzenöl
- 3 El gehackte Petersilie
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Kümmel

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Zunächst die Kohlblätter in reichlich kochendem Salzwasser mit etwas Kümmel 3 min. blanchieren. Heraus nehmen, kalt abschrecken, die dicken Blattrippen heraus schneiden, auslegen.

Schritt3

Die Füllung:.

Schritt4

In einem Bratentopf auf großer Flamme die geviertelten Champignons in Öl scharf anbraten, Farbe nehmen lassen. Dann die Hälfte der Zwiebeln, Chili und die gehackten Steinpilze dazu geben, kurz mit anschwitzen. Mit dem Weißwein und 600 ml von der Gemüsebrühe und dem Einweichwasser aufgießen, ca. 15 min. leise köcheln.

Schritt5

Etwas abkühlen, die Petersilie unter heben..

Schritt6

Die Kohlrouladen:

Schritt7

2 - 3 El der Reisfüllung auf jedes Kohlblatt geben, die Seiten einschlagen, aufrollen und mit Küchengarnt verschnüren.

Schritt8

Portionsweise in heißem Öl goldbraun anbraten und mit der restlichen Gemüsebrühe aufgießen. Bei kleiner Hitze etwa 20 min. schmoren, garen lassen.

Schritt9

Die Sauce:

Schritt10

Die restlichen Zwiebeln mit den gehackten Champignons anschwitzen und mit dem Schmorfond aufgießen, auf die benötigte Saucenmenge reduzieren, nachschmecken.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Kohlrouladen mit der Sauce überzogen zu Tisch geben.

Tags: Hauptgericht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kohlrouladen-mit-risotto-pilz-fuellung/>