Kohlrouladen mit Maronenfüllung, Honigmöhren & Mangoldcreme

Zutaten

1 Weißkohl

200 g Maronen (gekocht)

100 g Nüsse

200 g Reis (gekocht)

150 g Mangold

200 g Karotten

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 Chilischote

50 g Butter

50 ml Olivenöl

1 EL Honig

100 g Crème fraîche

100 ml. Sahne

Saft einer Zitrone

n. B. Muskatnuss, Petersilie, Thymian & Rosmarin

Zubereitung

---------- 1 ----------

Den Strunk des Weißkohls großzügig ausschneiden. Einen großen Kochtopf mit Salzwasser aufsetzen und den Weißkohl-Kopf mit dem Strunk-Ausschnitt hineingeben. Wasser zum Kochen bringen. Nachdem nach und nach die Blätter abgefallen sind, diese herausnehmen und in kaltem Wasser einlegen. Den restlichen Strunk aus den Blättern schneiden.

---------- 2 ----------

Gekochte Maronen fein hacken. Zwiebeln, Nüsse und Knoblauch in feine Würfel schneiden.

Alles in einer Pfanne mit etwas Butter braten. Mit Chili, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und gekochten Reis hinzugeben.

---------- 3 ----------

Mit der Masse Rouladen wickeln. Rouladen kurz anbraten und im Ofen mit dem Kohlwasser und den Gewürzen/Kräutern halb bedeckt bei 130° C ca. 40 Minuten schmoren lassen.

---------- 4 ----------

Möhren in gleichmäßige Stücke schneiden und mit Honig, etwas Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Die Möhren ebenso bei 130° C ca. 30 Min. im Ofen garen.

---------- 5 ----------

Etwas von dem Kohlwasser mit einem Stück Butter, Crème Fraîche und Sahne einkochen und würzen. Mangold in feine Streifen schneiden und mit einkochen, bis alles zu einer cremigen Masse wird. Anrichten.

Fertig!

Herausgeber
Hope Media Europe e.V.
Sandwiesenstraße 35, 64665 Alsbach-Hähnlein