

## Björn Freitag | Vegetarische Kohlrouladen

---

### Zutaten für 4 - 6 Rouladen:

- 4 - 6 Blätter Wirsing
- 4 Schalotten
- 150 g Fetakäse
- 150 g Kartoffelkloßmasse (halb und halb aus dem Kühlregal)
- 150 ml trockener Weißwein
- 3 EL Sojasauce
- 2 - 3 EL Crème fraîche
- ½ Bund glatte Petersilie
- Rapsöl
- 1 TL Kümmel
- Salz
- Pfeffer

### Außerdem:

Küchengarn

### Zubereitung:

Ofen auf 220 °C Oberhitze vorheizen.

Schalotten schälen. 2 Schalotten fein würfeln, den Rest für die Soße in grobe Stücke schneiden und zunächst zur Seite stellen. Schalottenwürfel in einer ofenfesten Pfanne mit etwas Rapsöl scharf anbraten. Kümmel hinzugeben.

4 Wirsingblätter vom Kopf lösen und 3 - 4 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Anschließend kalt abschrecken, damit sie ihre Farbe behalten.

Für die Füllung die gebratenen Schalottenwürfel aus der Pfanne in eine große Schüssel geben und mit gehackter Petersilie, zerbröseltem Feta und Kartoffelkloßmasse verkneten.

Die groben Schalottenstücke in die noch heiße Pfanne geben und anrösten.

Blanchierte Kohlblätter so auf die Arbeitsfläche legen, dass die glatte Seite bei der fertigen Roulade nach außen und die raue Seite nach innen zeigt. Den dicken Strunk im Blatt begradigen, also flach abschneiden. Je eine Handvoll Füllung mittig in einem Kohlblatt einrollen und dieses mithilfe des Küchengarns zu einer Roulade verschnüren. Rouladen in die Pfanne mit gerösteten Zwiebelstücken geben und kräftig anbraten. Mit Weißwein und Sojasauce ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rouladen in der Pfanne für 20 Minuten im Ofen bei 220°C garen lassen.

Die fertigen Rouladen aus der Pfanne nehmen und das Küchengarn lösen.

Aus dem Sud und den Zwiebelstücken in der Pfanne kann nun die Sauce zubereitet werden. Dafür Crème fraîche hinzugeben und alles pürieren. Nach Bedarf zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

*Rezept: Björn Freitag*

*Quelle: Der Vorkoster vom 27.01.2020*

*Episode: Volle Rolle! Wer macht die beste Roulade im Westen?*