

Kohlrouladen - Rezept von WOLL®

Lass einen Klassiker neu aufleben: Kohlrouladen! Dieses Rezept vereint Reis und Hack in frischem Wirsing. Dazu ein paar Gewürze, Tomaten – und schon hast du alles, was du für dein Mittagsmenü brauchst auf dem Teller.

Zubereitungszeit: 140 Min.

Portionen: 3

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

- 1 Wirsing
- 250 g Reis, halb gar vorgekocht
- 500 g Hackfleisch
- 4 Tomaten, gewürfelt
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- Passierte Tomaten

Zubereitung

Schritt 1

Sechs Wirsingblätter abtrennen und den unteren Strunk herausschneiden. Die Blätter in einem großen Topf mit kochendem Wasser 1 - 2 Minuten blanchieren und herausnehmen.

Schritt 2

Den halb gar gekochten Reis mit dem Hackfleisch und den Tomatenwürfeln mischen und alles mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Füllung auf den Kohlblättern verteilen und zusammenrollen.

Schritt 3

Die Kohlrouladen in eine Pfanne legen und die passierten Tomaten darüber geben, nach Wunsch mit etwas Wasser aufgießen.

Schritt 4

Die Sauce abschmecken und alles einmal aufkochen lassen. Die Kohlrouladen für ca. 2 Stunden auf dem Herd leicht köcheln lassen.

Das WOLLt ihr!

Kochgeschirr in denen das Kochen zum Kinderspiel wird



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



WOLL® Diamond Lite
Bratpfannen-Set 20,24 &
28cm, 3tlg. 2tlg.
Pfannenschutz

€ 179,99



PRESSURE PRO by
WOLL® Schnellkochtopf
18/10 Edelstahl 6l, Ø 22cm

€ 119,99



WOLL® Rühr- &
Schwenkpfanne
9cm hoch inkl. C
Pfannenwender

€ 99,99

Jetzt entdecken

Hervorragend