Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Kohlrouladen mit Brot-Maronen-Füllung

Ein Rezept von Kohlrouladen mit Brot-Maronen-Füllung, am 07.10.2026

Zutaten

1 Stück	Lauch (ca. 80 g)
6 Blätter	Salbei
2	Brötchen vom Vortag (ca. 100 g)
1	Ei (M)
50 g	Mehl
	Pfeffer
je 8	große und kleinere Weißkohlblätter
1	großer Apfel (z. B. Boskop)
1/4 l	Gemüsebrühe
3-4 Msp.	edelsüßes Paprikapulver
3	Zwiebeln
8 Zweige	Thymian
60 g	Butter
90 ml	Milch
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
150 g	gegarte Maronen (vakuumverpackt)
3-4 EL	Sonnenblumen- oder Rapsöl
200 g	Sojasahne (ersatzweise Sahne)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

Zubereitung

1. Lauch längs halbieren, waschen und putzen, die Hälften jeweils längs in 3 Streifen und diese in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln bzw. tupfen. Salbei in feine Streifen schneiden, Thymianblättchen abzupfen und fein hacken. Brötchen in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne schmelzen. Darin die Brotwürfel bei mittlerer Hitze unter Rühren knusprig braten und herausnehmen.

2. Dann 15 g Butter in die Pfanne geben, darin zwei Drittel der Zwiebeln und den Lauch unter Rühren andünsten, bis sie leicht bräunen. Salbei und zwei Drittel des Thymians dazugeben, kurz durchrühren, dann vom Herd nehmen. Ei und Milch verrühren, das Mehl hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig über die Brotwürfel geben und die Lauchmischung hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Alles gut durchmischen und 30 Min. ziehen lassen.

3. Inzwischen die Kohlblätter waschen. In einem großen Topf ausreichend Wasser zum Kochen bringen und salzen, darin die Kohlblätter portionsweise in 3-5 Min. weich garen. Herausheben, kalt abschrecken und trocken tupfen. Dicke Blattrippen eventuell etwas flacher schneiden.

4. Maronen grob hacken. Den Apfel waschen und vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in kleine Würfel schneiden. Beides unter den Brotteig mischen. Jeweils ein großes Kohlblatt glatt auslegen und ein kleines Blatt darauflegen. Die Brotmasse nochmals gut durchrühren, daraus mit den Händen 8 längliche Bällchen formen und fest zusammendrücken. Je ein Bällchen auf den unteren Teil (Strunkseite) eines Kohlblatts legen und die Seiten darüberschlagen, das Blatt straff zum oberen Teil aufrollen und gut festdrücken. Bei Bedarf mit Küchengarn zusammenbinden.

5. Das Öl in einem Bräter erhitzen, darin die Kohlrouladen bei mittlerer Hitze rundum braun anbraten, dann herausnehmen. Anschließend 15 g Butter im Bräter schmelzen, darin die restlichen Zwiebeln goldgelb andünsten. Brühe angießen, die Rouladen wieder einlegen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 40 Min. garen.

---

6. Rouladen aus der Brühe heben. Sojasahne einrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Paprikapulver und übrigem Thymian würzen. Die Sauce bei kleiner Hitze 3 Min. köcheln lassen, dann die Rouladen einlegen und heiß werden lassen.