

Rezept

Krautwickel mit Reis und Steinpilzen

Ein Rezept von Krautwickel mit Reis und Steinpilzen, am 18.12.2025

Zutaten

1	großer Weißkohl (ca. 1,5 kg)	Salz
20 g	getrocknete Steinpilze	150 g Reis
2	Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
4 EL	Öl	2 EL gehackte Petersilie
	Pfeffer	1/2 TL gemahlene Pimentkörner
600 ml	Gemüse- oder Fleischbrühe	2 EL edelsüßes Paprikapulver
3 EL	Tomatenmark	100 g Crème double

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Weißkohl waschen und den Strunk großzügig ausschneiden. Den Kohlkopf in einen großen Topf legen, mit Salzwasser bedecken und aufkochen, 3 Min. kochen, herausheben und die äußeren Blätter ablösen. Den Kohl wieder ins kochende Wasser geben, erneut 3 Min. kochen und so fortfahren, bis 16 schöne Blätter abgelöst sind.
2. Die Steinpilze und den Reis getrennt mit heißem Wasser übergießen und ca. 10 Min. quellen lassen.
3. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln. 2 EL Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch bei mäßiger Hitze in 7 Min. goldgelb dünsten. Die Steinpilze ausdrücken, fein hacken und dazugeben, kurz mit anbraten. Den Reis in ein Sieb gießen, abtropfen lassen und zu der Pilzmischung geben. Alles mit knapp 2 Tassen Wasser bedecken, salzen und zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Min. garen, bis das Wasser aufgenommen ist. Vom Herd nehmen, Petersilie, Pfeffer und Piment unterrühren.
4. Jeweils 2 Kohlblätter ineinander legen, 1 EL Pilz-Reis-Mischung darauf geben, die Seiten zusammenlegen und die Blätter aufrollen. Die Krautwickel mit Küchengarn zusammenbinden.
5. In einem breiten Schmortopf 2 EL Öl erhitzen, die Krautwickel darin bei mittlerer Hitze in ca. 10 Min. rundherum kräftig anbraten. Brühe angießen, Paprikapulver und Tomatenmark in die Sauce rühren, Krautwickel zugedeckt 1 Std. bei schwacher Hitze schmoren lassen.
6. Crème double in die Sauce rühren, Gericht abschmecken und noch 5 Min. ziehen lassen. Die Krautwickel auf Tellern anrichten, das Küchengarn entfernen, die Rouladen mit Sauce übergießen.