

# ROULADEN!

## OMAS KLASSIKER IN VEGAN!

## ZUTATEN

### FÜR DIE ROULADEN:

600 g Weißkohl  
1 Zwiebel  
2 Stiele Majoran  
500 g Veganes Mühlen Hack  
1 TL Paprikapulver, edelsüß  
1 EL Senf, grob  
1 Msp. Kümmel  
Salz, Pfeffer  
2 EL Rapsöl

### FÜR DIE KARTOFFELN:

400 g Kartoffeln, festkochend  
Salz  
4 Stiele Petersilie

### FÜR DIE SAUCE:

100 g Sellerie  
100 g Zwiebeln  
100 g Möhren  
1 EL Tomatenmark  
200 ml Weißwein  
400 ml Gemüsfond  
2 Lorbeerblätter

### STEP 1:

Für die Rouladen: Den Kohl vom Strunk befreien, waschen und in reichlich kochendem Salzwasser ca. 3–4 Minuten vorkochen. In der Zwischenzeit Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Majoran waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Zwiebel und Majoran mit veganem Hack, Paprikapulver, Senf und Kümmel vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kohlblätter trocken tupfen und je ca. 2 Blätter leicht überlappend übereinanderlegen. Hackmasse in 8 Portionen teilen und je eine Portion Hackmasse in die Kohlblätter einschlagen. Mit Küchengarn zusammenknoten, Öl in einem Bräter erhitzen und Rouladen kräftig anbraten

### STEP 2:

Für die Sauce: In der Zwischenzeit Sellerie, Zwiebel und Möhre schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Rouladen aus dem Bräter nehmen und Gemüse darin ca. 5 Minuten rösten. Tomatenmark dazugeben und kurz mit rösten. Mit Wein ablöschen, mit Fond aufgießen und Rouladen zurück in den Topf geben. Auf kleiner Stufe ca. 60 Minuten schmoren.

### STEP 3:

Für die Petersilienkartoffeln: Kartoffeln waschen, schälen und in reichlich gesalzenem Wasser ca. 25 Minuten garen. Währenddessen Petersilie waschen, trocken schütteln und fein schneiden.

### STEP 4:

Schmorfond durch ein feines Sieb gießen und Rouladen mit Sauce und Kartoffeln servieren. Mmmh, absolut Oma approved!



MENGE: 4  
ZUBEREITUNGSZEIT:  
1 STD. 30 MIN.