Vegane Rouladen mit Rotkohl

Zeit gesamt
1h 30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Schwierig

Zutaten

für 4 Portionen

Suppengemüse	1 Bund
Zwiebeln, gelb	2 St.
Gewürzgurken	2 St.
Räuchertofu	200 g
Vemondo vegane Burger Pattys	4 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Senf	4 EL
Öl	4 EL
Rotwein, trocken	250 ml
Gemüsebrühe	250 ml
Lorbeerblätter, getrocknet	2 St.
Äpfel, rot	1 St.
Rotkohl aus dem Glas	600 g
Zucker	
Petersilie, frisch	10 g

Zubereitung

Küchenutensilien

Backpapier, Nudelholz

1. Suppengemüse waschen, schälen und würfeln. Zwiebeln halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Gurken in einem Sieb abtropfen lassen und längs in Scheiben schneiden. Räuchertofu in Scheiben schneiden.

2. Mit einem Nudelholz zwischen zwei Backpapierhälften Vemondo Patties länglich ausrollen, mit Salz und Pfeffer würzen. Rouladen dünn mit Senf bestreichen, mit je zwei Räuchertofuscheiben belegen. An einem Ende einige Gurkenscheibchen und etwas Zwiebel verteilen. Rouladen an den langen Seiten einschlagen und von der kurzen Seite her eng aufrollen.

3. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, Rouladen portionsweise rundherum ca. 5 Min. anbraten und herausnehmen. Suppengemüse und übrige Zwiebel im Bratfett ca. 5 Min. anrösten. Mit 150 ml Rotwein und Gemüsebrühe ablöschen, mit 1 Lorbeerblatt und Pfeffer würzen und zugedeckt ca. 40 Min. schmoren, dabei bei Bedarf heißes Wasser zufügen. Rouladen in den letzten ca. 10 Min. wieder hinzufügen.

4. Anschließend Rouladen herausnehmen und warm stellen. Sauce durch ein Sieb streichen und abschmecken, wenn nötig mit Speisestärke leicht andicken.

5. Apfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Apfelwürfel ca. 3 Min. farblos anschwitzen. Rotkohl, 100 ml Rotwein und Lorbeerblatt zugeben und ca. 15 Min. auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Rotkohl mit Zucker und Salz abschmecken. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen.

6. Rouladen mit Rotkohl auf Tellern anrichten und mit Petersilie garniert servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passen klassische Kartoffelknödel.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	474 kcal
Kohlenhydrate	38 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	22 g