



Kohlrouladen mit Eierschwammerl

Anleitung

Am Anfang die Kohlblätter blanchieren, abschrecken, abtropfen lassen sowie den Strunk herausschneiden. Danach die geputzten Pilze, Schalotten und Kräuter zerkleinern und Speck ohne Fett in der Pfanne braten.

Nun die Schalotten glasig rösten, Schwammerl zugeben und anbraten. Dann den Käse mit Frischkäse, Kräutern, Eiern und Maizena gut vermengen. Jetzt die Schwammerl und Schalotten einrühren und würzen.

Im Anschluss daran die Kohlblätter auslegen. Jedes Kohlblatt mit zwei bis drei Esslöffel Schwammerlmasse bestreichen, von zwei Seiten einschlagen und zusammenrollen. Als nächstes alle Rouladen nebeneinander in eine Auflaufform legen, mit Suppe begießen und zugedeckt im vorgeheiztem Backrohr bei 170 °C ca. 15 Minuten braten. Danach den Deckel abnehmen und weitere zehn Minuten braten. Vor dem Servieren mit der Sauce begießen und mit Speck garnieren.

Für die Sauce gedünstete, fein gehackte Schalotten mit Eierschwammerln und Rahm vermengen und würzen.

Benötigte Zutaten

100 g	Emmentaler (gerieben)
300 g	Frischkäse
8	Kohlblätter (groß)
400 g	Eierschwammerl
2	Schalotten
40 g	Butter
4 EL	frische Kräuter
1/8 l	Suppe
2	Eier
2 TL	Maizena
	Salz, Pfeffer
	Knoblauch
4 Blätter	Frühstücksspeck



Ein Rezept der:
AMA Marketing



Soße

100 g Eierschwammerl

2 Schalotte

Salz, Pfeffer

1/4 l Rahm