

## Jennifer Williams Kohlrouladen

1 Kohl

Füllung:

150g Soja Granulat

1 Tassen Haferflocken

1/2 EL Soja Sauce

1 TL Senf

1 EL Ketschup

1 Tasse Paniermehl

1 Zwiebel

Räuchertofu

Gewürze:

Rauchsalz,

Jamie Oliver Grillgewürzzubereitung

Salz, Pfeffer,

Koriander

Kohlblätter blanchieren....

Soja Granulat und Haferflocken mit heißen Wasser quellen lassen.

Soja Sauce, Senf Ketchup, Gewürze dazu geben... Paniermehl dazu geben und gut vermischen.

Am Schluss noch kleine Zwiebelwürfel Räuchertofu in die Masse kneten.

Die Kohlblätter füllen/ zusammenrollen....

Binden ist nicht notwendig wenn man die Roulade mit der offenen Seite zu erst anbrät...

(Hab ich im TV gesehen und es hat funktioniert)

Nach dem alle Kohlblätter fertig gebraten sind...

alle kurz in eine Auflaufform legen und zur Seite stellen.

In der gleichen Pfanne und auch mit dem gleichen Öl

die dunkle Sauce herstellen

Sauce (Ich hab mein Grundrezept etwas abgewandelt)

1 Tasse Wasser

1 TL Kim Würze oder Sojasauce

1/2 Tasse Mehl , etwas braunen Zucker

etwas Wein wenn im Haus

1 Zwiebel

1/2 Tomate

Die anderen Zutaten in einer Tasse vermischen,

das Mehl sollte sich ganz aufgelöst haben.

Zwiebel und Tomaten in Würfelschneiden.

Die Zwiebel andünsten und die Tomatenwürfel dazugeben.

Die Mehl-Wasser Mischung dazu geben... vielleicht noch mehr

Wasser dazugießen...kurz aufkochen lassen . Über die Rouladen gießen und Servieren...