



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

1 Stk.	Weißkraut
500 g	Erdäpfel, speckig
150 g	Bauchspeck
150 g	gelbe Zwiebeln
2 Stk.	Knoblauchzehen
2 EL	Petersilie, gehackt
2 Stk.	Eier
	Majoran
	Weißkraut
125 ml	Rindsuppe
1 EL	Butterschmalz
150 g	gelbe Zwiebeln
1 EL	Kristallzucker
	Mostessig
1 Schuss	Most
1 Stk.	Erdapfel
125 ml	Obers
	Kümmelpulver
	Salz
4 Scheiben	Bauchspeck
	Petersilie

Mein persönlicher Tipp

Anstelle vom Mostessig kann auch Apfelessig verwendet werden.:)

Daniela Achleitner

Seminarbäuerin im Bezirk Perg

Quellen:

- Mag. Christine Schober, Mag. Helmut Eiselsberg, Ulrike Haunschmid & Romana Schneider:
Kursunterlage Erdäpfelküche- Entdecke die Vielfalt der tollen Knolle

Weißkrautroulade auf Mostkraut

Zubereitung

Zubereitung:

- Weißenkrautkopf um den Strunk einschneiden und ca. 5-10 Minuten in kochendem Salzwasser kochen - herausnehmen
- vorsichtig die äußeren Blätter (für 4 Personen 8 Stück) abziehen und auf der Arbeitsplatte auflegen
- Auf je 2 Blätter die Erdäpfelfülle geben und einrollen
- übriges Kraut wird für das Mostkraut verwendet

Füllung:

- Erdäpfel dämpfen, schälen und durch die Erdäpfelpresse drücken
- den Speck klein würfelig schneiden und anrösten, das Fett abtropfen lassen
- klein geschnittene Zwiebel im Fettrückstand goldbraun anrösten und anschließend alles in die Erdäpfelmasse gut einmengen, alle Gewürze hinzugeben und ziehen lassen
- in eine feuerfeste Form das Fett vom Speck hineingeben, die Rouladen darin wenden, nebeneinander schichten und im Rohr bei 180 °C etwa 30 Minuten backen
- in einer Pfanne auf dem Herd ohne Fett die 4 Scheiben Speck knusprig anbraten - auf dem Mostkraut mit Petersilie dekorieren

Mostkraut:

- in wenig Butterschmalz die fein blättrig geschnittene Zwiebel leicht anschwitzen, Kristallzucker dazugeben, leicht bräunen, mit einem Spritzer Mostessig und einem kräftigen Schuss Most ablöschen
- 1 großen rohen Erdapfel fein reiben und dazugeben
- Suppe auffüllen (das Kraut muss gut bedeckt sein), geriebenen Kümmel dazugeben, weichdünsten
- eventuell mit Salz nachwürzen und zum Schluss Obers einröhren

