



**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 Apflelessig verwendet werden.



**Daniela Achleitner**  
Seminarbäuerin im Bezirk Perg

## Weißkrautroulade auf Mostkraut



Foto: Landwirtschaftskammer Oberösterreich - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

**Zubereitung:**

- Weißkrautkopf 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

**Fülle:**

- 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 schlüchten 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 einrühren

**Quellen:**



# Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen

traditionell & saisonal



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



Ländliches Fortbildungsinstitut für Österreich

lk ländliches Fortbildungsinstitut für Österreich

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum



lk  
Bäuerinnen  
Österreich

Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**