



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

8 Stk. Weißkrautblätter
800 g Erdäpfel, mehlig, gekocht
200 g Selchfleisch, gekocht
1 Stk. gelbe Zwiebel
2 Stk. Eier
40 g Weizengrieß
90 g Butter
Kräutersalz
Muskat, gerieben
Pfeffer, weiß
250 ml Gemüsesuppe

Mein persönlicher Tipp

Die Erdäpfel in der Fülle durch gekochtes Getreide ersetzen.:

Sandra Hillebrand

Seminarbäuerin aus Bierbaum

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

Krautrouladen

Zubereitung

- Erdäpfel kochen, schälen und mit der Erdäpfelpresse fein pressen.
- Gekochtes Selchfleisch und Zwiebel in kleinere Würfel schneiden.
- Alle Zutaten für die Fülle gut verrühren und gut abschmecken.
- Die blanchierten Weißkrautblätter auflegen und die starken Blattadern herausschneiden.
- Fülle auf die Blätter als geformte Rollen aufteilen und auf die geschlossene Fläche der Krautblätter legen.
- Vom Strunkende her Krautblatt über der Fülle zusammenlegen und schlussendlich die Blattenden so zusammenschlagen, damit eine schöne Roulade entsteht.
- Butter (60 g) in einer Auflaufform im bereits vorgeheizten Backrohr (180°C) schmelzen und dann die Krautrouladen einlegen und im Backrohr ca. 30 Minuten garen. Immer wieder mit Gemüsebrühe aufgießen.
- Die fertigen Krautrouladen mit Tomatensauce oder auch mit einer anderen würzigen Soße nach Lust und Geschmack anrichten und hübsch garnieren.