



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

Krautrouladen



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Mein persönlicher Tipp

Die Erdäpfel in der Fülle durch gekochtes Getreide ersetzen.



Sandra Hillebrand
Seminarbäuerin aus Bierbaum

Zubereitung

- o Erdäpfel kochen, schälen und mit der Erdäpfelpresse fein pressen.
- o Gekochtes Selchfleisch und Zwiebel in kleinere Würfel schneiden.
- o Alle Zutaten für die Fülle gut verrühren und gut abschmecken.
- o Die blanchierten Weißkrautblätter auflegen und die starken Blattadern herausschneiden.
- o Fülle auf die Blätter als geformte Rollen aufteilen und auf die geschlossene Fläche der Krautblätter legen.
- o Vom Strunkende her Krautblatt über der Fülle zusammenlegen und schlussendlich die Blattenden so zusammenschlagen, damit eine schöne Roulade entsteht.
- o 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.
- o Die fertigen Krautrouladen mit Tomatensauce oder auch mit einer anderen würzigen Soße nach Lust und Geschmack anrichten und hübsch garnieren.

Quellen:



Eva Maria Lipp: Seminarrezept