

## Krautrouladen

### Zubereitung

**Schwierigkeit:** ● ● ● ○ ○

Backofen auf 200 °C vorheizen. Beim Krautkopf den Strunk kegelförmig ausschneiden. Acht große Blätter ablösen und in kochendem Salzwasser ca. 1 Minute garen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Dicke Blattrippen der Blätter flacher schneiden. Jeweils 2 überlappend auf einer Arbeitsplatte ausbreiten. Zwiebel in sehr feine Würfel schneiden, mit Faschiertem, Ei, Salz, Pfeffer und Kümmel verkneten.

Mischung auf den Kohlblättern verteilen. Blätter von den Seiten nach innen einschlagen und mit Küchengarn fixieren. Anschließend in eine Auflaufform setzen und die Suppe angießen.

Im Backofen ca. 45 Minuten braten. Während dem Braten immer wieder mit der Suppe begießen. Rouladen warm stellen, Saft mit Tomatenmark ca. 10 Minuten einkochen und abschmecken. Rouladen auf der Tomatensauce anrichten und mit Pfeffer bestreuen.



### Zutaten

1 Kopf Weißkraut, ca. 1 kg

500 g gemischtes Faschiertes

1 Zwiebel

Salz

Pfeffer

1 TL Kümmel

500 ml Gemüsesuppe

2 EL Öl

Küchengarn

70 ml Tomatenmark

Pfeffer