Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Krautrouladen

Hauptspeise Hausmannskost Herbst Österreichisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Den Strunk vom Kraut entfernen. Das Kraut über Wasserdampf leicht weichdünsten, sodass man die einzelnen Blätter gut ablösen kann. 12 große Blätter ablösen und die harten Stiele entfernen, beiseitestellen. Die kleinen Blätter kleinschneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Faschiertes mit Zwiebel, Ei, gekochten Reis und Petersilie vermischen, mit Salz und Pfeffer pikant würzen. Diese großen Krautblätter mit dem Faschierten füllen und aufrollen. Die kleingeschnittenen Blätter in der Auflaufform verteilen. Die Krautrouladen darauflegen. Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Suppe aufkochen, Tomaten und Paradeismark einrühren, mit Salz und Zucker abschmecken. Diese Sauce über die Rouladen gießen, die Krautrouladen im vorgeheizten Backrohr, in der zugedeckte Auflaufform, 80-90 Minuten dünsten lassen.

ZUTATEN

- 1 Zwiebel
- 500 g gemischt Faschiertes
- 150 g gekochter Reis
- 1 Ei
- 2 EL Petersilie gehackt
- 1 Weißkrautkopf
- Salz
- Pfeffer
- 3/8 l Suppe
- 500 g passierte Tomaten
- 3 EL Paradeismark
- Salz
- Zucker