

Krautrouladen auf Steirische Art



Foto: Hel Pi

Zubereitung:

Die Hälfte des Faschierten kurz in heißem Fett anrösten. Geraspeltetes Wurzelgemüse mitrösten. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern nach Gusto würzen. Abkühlen lassen und mit Ei, rohem Faschiertem und gekochtem Reis vermengen. Nochmals gut abschmecken. Vier gekochte Krautblätter auf einem feuchten Tuch auflegen, flach klopfen (Strunk dabeilassen) und jeweils mit Faschiertem bestreichen. Gut einrollen. Restliche Krautblätter (2-3 Stück zum Zudecken aufheben) feinnudelig schneiden und in eine gefettete Form streuen. Rouladen darauf schichten, mit Speckscheiben belegen und mit gekochten Krautblättern abdecken. Eventuell etwas Suppe angießen und im vorgeheizten Rohr bei 160-170 °C ca. 90 Minuten dünsten lassen. Mit Sauerrahm garniert anrichten.

Tipp:

Sie können die Krautrouladen anstatt in Suppe auch in Tomatensauce garen, so werden sie noch aromatischer. Die Krautblätter lassen sich besser vom Krautkopf lösen, wenn der Krautkopf vorher im Ganzen vorgekocht wird, dazu den Strunk vorsichtig etwas ausschneiden.

BEILAGENEMPFEHLUNG: Salzerdäpfel und Paradeisersoße



Quelle:

Die Steirische Küche

Willi Haider und Christoph Wagner

Kochdauer: Mehr als 60 min

Schwierigkeit: Hobby-Koch

Menüart: Hauptspeise

Region: Österreich , Steiermark

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Krautkopf (mittelgroß, ca 750 g)
- 500 g Faschiertes (vom Schwein, oder Rind, Kalb, Lamm)
- 50 g Wurzelgemüse (geraspelt, zB. Karotten, Sellerie, Petersilwurzel)
- 100 g Reis (gekocht)
- 4 Krautblätter (groß, gekocht, zum Füllen)
- Krautblätter (zum Abdecken)
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer (aus der Mühle)
- Majoran
- Thymian
- Liebstöckl
- Fett (zum Anrösten)
- Speckscheiben (zum Belegen)
- Suppe (evtl., zum Angießen)
- Sauerrahm (zum Garnieren)