

Krautroulade mit Speck

Zutaten

1	Weißkraut	Weiteres:	
500 g	Faschiertes	Salz	
8 Blatt	Hamburgerspeck	Pfeffer	
250 ml	Bouillon	Kümmel	
130 ml	Sauerrahm	Muskatnuss	



Arbeitsbeschreibung

1. Backrohr auf 190°C vorheizen.
2. Faschiertes laut Rezept 2. Klasse herstellen
3. Weißkraut von den angeschlagenen Blättern und den Strunk befreien, in viel kochenden Wasser blanchieren bis die ersten acht Blätter sich lösen. Diese sofort in Eiswasser abschrecken.
4. Das übrige Kraut julienne schneiden, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Muskatnuss würzen und in eine Bratenpfanne geben.
5. Krautblätter auf Küchentuch legen, mit der zweiten Hälfte zudecken und plattklopfen.
6. Mit Faschiertem füllen und zu Rouladen einrollen und würzen.
7. Auf das Kraut setzen mit etwas Bouillon untergießen, mit Speckblättern belegen und im Backrohr 30 Minuten brassieren.
8. Anschließend mit Sauerrahm übergießen und weitere 15 Minuten fertigbraten.

Hinweis

Die fertigen Krautwickel mit dem gedünsteten Kraut und den Speckblättern anrichten und mit Erdäpfelpüree, Röstzwiebel und Rotweinsauce servieren.