

Gasthof Kreuz Trautz

Krautrouladen mit Kartoffelpüree

Zutaten für 4 Personen:

Krautrouladen:

1 Krautkopf (Junges Weißkraut)

600 gr. Hackfleisch

(½ Schwein, ½ Rind)

180 gr. Zwiebeln gehackt

60 gr. Brösel

2 Eier

Salz, Pfeffer, Petersil, Schnittlauch

Butter zum Zwiebeln braten

0,5 lit. leicht verdünnter brauner Fond

8 Scheiben Speck (Bauchspeck oder Schinkenspeck)

Püree:

800 gr. mehliges Kartoffeln geschält

¼ lit. Milch (oder Sahne)

50 gr. Butter

Salz, Muskatnuss

Zubereitung:

Krautrouladen

Beim Krautkopf den Strunk ausschneiden, die äußeren Blätter entfernen, den Krautkopf mit einer Fleischgabel beim restlichen Stunk in der Mitte aufspießen, in einen tiefen Topf mit reichlich kochendem Wasser tunken, den Krautkopf im Wasser drehen bis sich die einzelnen Blätter lösen. So viele Blätter wie benötigt werden ablösen, den restlichen Krautkopf aus dem Wasser nehmen und bei Seite legen. (Dieser kann für andere Gerichte wie Krautsalat, Bayrisch Kraut, Krautsuppe usw. verwendet werden) Die Blätter ca. 1 Minute blanchieren und anschließend in kaltem Wasser abschrecken.

Blätter auf einem Küchenbrett auslegen, mit Küchentrepp abtupfen und die dicken hinteren Enden des Mittelstrunks heraus schneiden.

Hackfleisch mit leicht angebratenen, wieder erkalteten Zwiebeln, Eiern, Bröseln, Petersil, Schnittlauch, Salz und Pfeffer vermengen, mit einem Suppenlöffel Nockerln formen und auf die Krautblätter geben, die Seiten einschlagen und die Blätter straff einrollen.

In einen Bräter oder Kasserolle ca. 1 cm braunem Fond gießen, Kohlrouladen straff nebeneinander hinein legen, mit restlichem Fond übergießen und bei ca. 165° Heißluft (ca. 180° bei Ober- und Unterhitze, mittlere Schiene) 40 Minuten schmoren lassen. Nach ca. 30 Minuten schmoren die Rouladen mit Speckscheiben belegen und fertig schmoren lassen.

Rouladen auf Teller anrichten, mit braunem Fond übergießen und mit Beilage servieren.

Als Beilage empfehle ich:

Kartoffelpüree, Petersilkartoffeln, Blattsalate

Kartoffelpüree:

Mehliges Kartoffeln schälen und in Salzwasser sehr weich kochen, Wasser abgießen, Kartoffeln ausdampfen lassen und durch Kartoffelpresse drücken. In einem Topf Milch und Butter erwärmen, die zerdrückten Kartoffeln dazu geben, kurz aufkochen lassen, mit Schneebesen verrühren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.