

Frisch gekocht
Mittwoch, 19. Oktober 2016



Rezept von Andreas Döllerer

Würziger Krautwickler mit Petersilienerdäpfeln

1 Stunde/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

8 Blätter Weißkraut (in Salzwasser blanchiert, in Eiswasser abgeschreckt), 500 g Faschiertes (200 g Rind, 300 g Schwein), 1 Semmel, Milch, 1 Ei, 2 Zehen Knoblauch (fein geschnitten), 1 Zwiebel (fein geschnitten), 1 EL Butter, 1 TL Majoran, 1 EL gehackte Petersilie, 1 TL Paprikapulver, 1 Chilischote (gehackt), Pfeffer, Salz, 4 lange Scheiben Bauchspeck, 4 Zahnstocher; 100 ml Kalbjus, 100 ml Rindsuppe, 1 EL Butter; 4 kleine scharfe Pfefferoni, etwas Crème fraîche.

Für die Petersilienerdäpfel: 16 Stück kleine Erdäpfel (gekocht und geschält), 1 EL Butter, 100 ml Rindsuppe (ungewürzt), Salz, frisch gehackte Petersilie.

Zubereitung

Die Semmel klein schneiden, in Milch einweichen, danach ausdrücken. Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen. Mit der Semmel, dem Faschierten, Ei, Majoran, Petersilie, Paprikapulver, Chili, Pfeffer und Salz zu einer cremigen Masse vermischen. Portionsweise in die Krautblätter füllen, einrollen und jede Roulade mit einer Scheibe Bauchspeck umwickeln. Mit einem Zahnstocher fixieren.

In einen Bräter setzen, mit Kalbjus und Suppe übergießen und mit Butterflocken bestreuen. Im Rohr bei 170 °C (Ober/Unterhitze) etwa 30-45 Minuten garen. Die Rouladen warm stellen, die Sauce passieren.

Die Erdäpfel in einem Gemisch aus Suppe, etwas Wasser und Butter erwärmen und so lange einkochen lassen, bis ein cremiger Film entsteht. Die frisch gehackte Petersilie begeben, mit Salz abschmecken.

Die Krautwickler mit der Sauce, Crème fraîche und Pfefferoni servieren.