

## „Aufgetischt: Servitenviertel“

### SARMA

#### *Krautrouladen*

#### **Zutaten für 4 Personen**

1 Sarma-Krautkopf, 600 g gemischtes Faschiertes, 300 g Zwiebeln, 1 mittelgroße Karotte (geschält und fein gerieben), 1/8 Knollensellerie (geschält und fein gerieben), 120 g Risottoreis, 2 Knoblauchzehen (gehackt), 1/2 TL edelsüßes Paprikapulver, Salz, Pfeffer, gemahlener Kümmel, Majoran (getrocknet oder frisch), etwas Öl, 500 g Selchripperln, 1 Ei, 1 kg Erdäpfel.

**Für die Sauce:** 2 rote Paprika, 2 mittelgroße Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, etwas Öl, 2 EL Tomatenmark.

#### **Zubereitung:**

Sarmakrautkopf vorbereiten: Den Strunk ausschneiden und die einzelnen Blätter herauslösen. Die dicken Blattadern der äußeren Blätter so abschneiden, dass sie flach werden, das Blatt aber nicht beschädigt wird. Die Blätter eine Zeit lang in heißes Wasser einlegen.

Für die Fülle das Fleisch in einer Pfanne anrösten. Wurzelgemüse und Zwiebel mitrösten. Mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Kümmel würzen. Feingehackten Knoblauch dazugeben. In eine Schüssel füllen und leicht auskühlen lassen. Rohen Risottoreis untermischen. Paprikapulver und Majoran hinzugeben. Wenn Masse abgekühlt ist wird noch ein ganzes Ei darunter gemischt.

Selchripperl an der Rippe entlang durchschneiden und eine passende Form damit auslegen. Füllung der Roulade: Mittelgroßes der vorbereiteten Blätter in die linke Hand nehmen. Eine Hand voll Fülle (1/8 der Gesamtmenge) in das Blatt hineingeben, straff zurollen und die äußeren Enden mit dem Zeigefinger in die Roulade hineindrücken. Das übriggebliebene Sarmakraut in Streifen schneiden und in die Form legen (auf die Selchripperl).

Die Rouladen dicht an dicht senkrecht nebeneinander schichten. Die Form mit Wasser 3/4 anfüllen, mit Alufolie bedecken und im Rohr bei 175° C ca. 2,5 Std. kochen.

Für die Sauce, roten Paprika putzen und in grobe Würfel schneiden. 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfel schneiden. 3 Knoblauchzehen mit etwas Öl gründlich anschmoren. 2 EL Tomatenmark dazugeben und nochmals kurz mitrösten. Mit dem Kochfonds des fertigen Sarmas ablöschen, alles weichkochen und mit Mixer pürieren. Durch ein Haarsieb streichen und die Sauce abschmecken.

Die fertige Roulade mit der Sauce übergießen und mit Salzerdäpfeln und Sauerrahm servieren.