

Schmeckt perfekt



Rezept von Milena Broger

Serbische Krautroulade

2 Stunden 30 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

400 g faschiertes Schweinefleisch, 200 g faschiertes Rindfleisch, 3 weiße Zwiebeln (klein geschnitten), Öl zum Braten, 100 g Rundkornreis, Paprikapulver, Salz, Pfeffer, 2 Eier, serbische Krautrouladenblätter, 200 g Selchripperl, ca. 2 EL Maisstärkemehl.

Zubereitung

Zwiebeln und Fleisch in heißem Öl gut anbraten, den Rundkornreis dazugeben und kurz abkühlen lassen. Eier, Paprikapulver, Salz und Pfeffer begeben und gut durchkneten. Den Strunk aus dem Krautkopf lösen und die Blätter auslegen. Etwa 3 Löffel der Fülle ins untere Drittel des Krautblattes legen und feste Rollen formen.

Einen Topf mit Krautblättern auslegen, die Rouladen darin einschichten, mit Krautblättern abschließen. Selchripperl in Stücke schneiden und darauf verteilen. Mit Alufolie zugedeckt etwa 1 ½ bis 2 Stunden im Rohr bei 200 °C Ober- und Unterhitze langsam garen.

Bei Saucen-Wunsch: Die entstandene Flüssigkeit im Topf mit Maisstärkemehl binden, sodass eine sämige Sauce entsteht.