Krautrouladen

Zubereitung

Zuerst das Kraut waschen und in einem Topf mit kochendem Wasser blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken. Acht große Krautblätter abbrechen.

Für die Fülle: Zwiebel schälen und fein hacken. Mit dem Faschierten, Petersilie, Senf, Salz und Pfeffer in einer Schüssel zu einer festen Masse verkneten. Anschließend etwas Fülle auf ein Krautblatt geben, die Seiten einschlagen und das Blatt aufrollen. Mit einem Zahnstocher fixieren.

Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Rouladen rundum kräftig anbraten. Der Rest des Krauthäuptels in grobe Stücke schneiden und ebenfalls anbraten. Die Suppe zugießen und 30 Minuten dünsten lassen.

BEILAGENEMPFEHLUNG: Salzerdäpfel und Letscho

Maren Wischnewski | iStock

Zutaten für 4 Personen

- 1 Stück Kraut
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Zwiebel
- 3 EL Petersilie
- 500 g Faschiertes
- 1 EL Senf
- 2 EL Öl
- 200 ml Suppe