



KABISROULADE MIT SCHINKENFÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Füllungen bleiben länger saftig



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

10 grosse Weisskabisblätter [Stück à 5 g]

FÜR DIE FÜLLUNG

310 g

2 Zwiebel(n), fein gehackt

3 TL Olivenöl

630 g Weisskabis, fein geschnitten

1 kg Kartoffeln, mit der Schale gekocht, gerieben

250 g Apfel, gerieben

8 EL Kartoffelstockflocken

500 g Schinken, gewürfelt

Kümmel

Majoran

Salz und Pfeffer

2 EL Peterli, fein gehackt

620 ml Gemüsebouillon

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Kabisblätter in Salzwasser blanchieren.
2. Für die Füllung: Zwiebeln in Öl glasig dünsten. Kabis dazugeben, kurz mitdünsten, eventuell mit etwas Bouillon aufgiessen und solange dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Auskühlen lassen.
3. QimiQ Saucenbasis mit gedünstetem Kabis, Kartoffeln, Apfel, Kartoffelstockpulver, Schinken, Gewürzen und Peterli vermischen.
4. Die Masse auf den Kabisblättern verteilen und einrollen. Rouladen in eine vorbereitete Auflaufform legen, mit klarer Bouillon übergiessen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten dünsten.