



KABISROULADE MIT SCHINKENFÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Füllungen bleiben länger saftig



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

10 grosse Weisskabisblätter [Stück à 5 g]

FÜR DIE FÜLLUNG

310 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
2	Zwiebel(n), fein gehackt
3 TL	Olivenöl
630 g	Weisskabis, fein geschnitten
1 kg	Kartoffeln, mit der Schale gekocht, gerieben
250 g	Äpfel, gerieben
8 EL	Kartoffelstockflocken
500 g	Schinken, gewürfelt
	Kümmel
	Majoran
	Salz und Pfeffer
2 EL	Peterli, fein gehackt
620	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 glatt rühren. Gedünsteten Kabis, Kartoffeln, Apfel, Kartoffelstockpulver, Schinken, Gewürze und Peterli dazumischen.
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.