

## KABISROULADE MIT SCHINKENFÜLLUNG



FÜR DIE FÜLLUNG

## **QimiQ VORTEILE**

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Füllungen bleiben länger saftig





## **ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN**

10 grosse Weisskabisblätter [Stück à 5 g]

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.