



KRAUTROULADE MIT SCHINKENFÜLLUNG



QimiQ AVANTAGES

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Füllungen bleiben länger saftig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

4 große Weißkrautblätter [Stück à 5 g]

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g

0.5 Oignon(s), finement hachées

1 TL Huile d'olive

250 g Weißkraut, coupé fin

400 g Kartoffeln, mit der Schale gekocht_Pommes de terre, cuites avec la peau, râpée

100 g Pommes, râpée

3 cs Kartoffelstockflocken_Purée de pomme de terre en flocons

200 g Jambon, coupé en dés

Cumin

Marjolaine

Sel et poivre

1 cs Persil, finement hachées

250 ml Bouillon de légumes

PRÉPARATION

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Krautblätter in Salzwasser blanchieren.
2. Für die Füllung: Zwiebel in Öl glasig dünsten. Kraut dazugeben, kurz mitdünsten, eventuell mit etwas Gemüsebrühe aufgießen und solange dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Auskühlen lassen.
3. QimiQ Saucenbasis mit gedünstetem Kraut, Kartoffeln, Apfel, Kartoffelpüreeflocken, Schinken, Gewürzen und Petersilie vermischen.
4. Die Masse auf den Krautblättern verteilen und einrollen. Rouladen in eine vorbereitete Auflaufform legen, mit Gemüsebrühe übergießen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten dünsten.