



SCHWEIZER KRAUTWICKEL



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

12 Weißkrautblätter [Stück à 5 g]

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

120 g Durchzogener Selchspeck

1 Zwiebel(n), fein gehackt

600 g Kalbsbrät

200 ml Milch

60 g Emmentaler, gerieben
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.
2. Weißkrautblätter in Salzwasser bissfest kochen, herausnehmen und zur Seite stellen.
3. Für die Füllung: Selchspeck mit Zwiebel andünsten und unter das Kalbsbrät mischen.
4. Die Masse auf die vorbereiteten Krautblätter verteilen und einrollen. Rouladen in eine befettete feuerfeste Form geben.
5. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, Milch und Käse dazugeben, würzen und über die Krautrouladen verteilen.
6. Rouladen im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten goldbraun backen.