



# SCHWEIZER KRAUTWICKEL



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**625 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**30** Weißkrautblätter [Stück à 5 g]

**300 g** Durchzogener Selchspeck

**375 g** Zwiebel(n), fein gehackt

**1500 g** Kalbsbrät

**500 ml** Milch

**150 g** Emmentaler, gerieben

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

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