



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.