



KRAUTROULADE MIT SCHINKENFÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Füllungen bleiben länger saftig



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

10 große Weißkrautblätter [Stück à 5 g]

FÜR DIE FÜLLUNG

310 g QimiQ Sahne-Basis

2 Zwiebel(n), fein gehackt

3 TL Olivenöl

630 g Weißkraut, fein geschnitten

1 kg Kartoffeln, mit der Schale gekocht, gerieben

250 g Apfel, gerieben

8 EL Kartoffelpüreeflocken

500 g Schinken, gewürfelt

Kümmel

Majoran

Salz und Pfeffer

2 EL Petersilie, fein gehackt

620 ml Gemüsebrühe

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Krautblätter in Salzwasser blanchieren.
2. Für die Füllung: Zwiebeln 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, Äpfel, 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.