



SCHWEIZER KRAUTWICKEL



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

400 g QimiQ Sahne-Basis, ungekühlt

12 Weißkrautblätter [Stück à 5 g]

120 g Durchzogener Selchspeck

1 Zwiebel(n), fein gehackt

600 g Kalbsbrät

60 g Emmentaler, gerieben

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Weißkrautblätter in Salzwasser bissfest kochen, herausnehmen und zur Seite stellen.
3. Für die Füllung: Speck 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. QimiQ Saucenbasis mit Käse vermischen, würzen und über die Krautrouladen verteilen.
6. Rouladen im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten goldbraun backen.