



# KRAUTROULADE MIT SCHINKENFÜLLUNG



## QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**4 grande(s)** Feuilles de chou blanc [à 5 g]

## FÜR DIE FÜLLUNG

<b>125 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>0.5</b>	Oignon(s), finement hachées
<b>1 cc</b>	Huile d'olive
<b>250 g</b>	Chou blanc, coupé fin
<b>400 g</b>	Pommes de terre, cuites avec la peau, râpée
<b>100 g</b>	Pommes, râpée
<b>3 cs</b>	Purée de pomme de terre en flocons
<b>200 g</b>	Jambon, coupé en dés
	Cumin
	Marjolaine
	Sel et poivre
<b>1 cs</b>	Persil, finement hachées
<b>250 ml</b>	Bouillon de légumes

## PRÉPARATION

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