

Kohlroulade (6 Personen)

1.9 Kg	Sarma Kraut (blanchierter Weisskohl, Coop) In lauwarmen Wasser einlegen/waschen
500 gr	Schweinhackfleisch
150 gr	Speck (klein gewürfelt)
150 gr	Langkornreis (13 min. kochen)
1	Ei
2-3	Zwiebeln fein hacken Peterli Pfeffer (reichlich) Paprika (reichlich) Salz
3	Knoblauchzehen
1 Ei	Tomatenpüree
100 gr	Reibkäse

ZUBEREITUNG Füllung

1. Reis kochen kurz (12 Min.)
2. Speckwürfel anbraten
3. Zwiebeln begeben und anbraten
4. Hackfleisch mit anbraten und den Reis dazugeben.
5. Peterli begeben
6. Pfeffer und Salz Plus Knoblauch begeben
7. Tomatenpüree begeben.
8. Verrühren und vom Herd nehmen.
9. Abkühlen lassen und Ei dazumischen

ZUBEREITUNG Sauce

1. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, 1 EL Mehl und Paprikapulver dazugeben und rösten, bis die Masse Farbe angenommen hat.
2. Mit Wasser aufgiessen, bis eine nicht zu dicke Sauce entsteht.

ZUBEREITUNG Rouladen

1. Die Blätter vom Krautkopf ablösen. Von jedem Blatt das Strunkstück ausschneiden und die Blätter waschen.
2. Jedes Krautblatt mit einem Löffel der Fleischmischung füllen, dann das befüllte Blatt seitlich einklappen und einrollen.
3. Man kann mit den übrig gebliebenen kleinen Krautblättern den Topfboden bedecken. Rouladen in einen Bräter legen, sodass die Öffnung unten ist.
4. Die Rouladen im Bräter aufreihen und bei Bedarf noch einige geräucherte Fleischstücke dazulegen.
5. Sauce über die Kohlrouladen verteilen.
6. Reibkäse darüberstreuen
7. **½ Stunden im Dampfgarer bei 110 garen.**
8. **1 ½ Stunden bei 175 Grad schmoren**
9. Während des Bratens immer wieder mit der Sauce begiessen. Sollte sie zu wenig werden, dann gibt man etwas Wasser dazu.