

Kohlrouladen

Zutaten: 5 Stück Fehngriller

1 Kopf Weißkraut (Kohl)
50 g Speck
1 EL Zwiebeln
1/4 l Brühe, Salz, Pfeffer,
Paprika
1 TL Tomatenmark
1/8 l Schmand

Zubereitung:

- Krautkopf putzen, den Strunk ausschneiden, etwa 15 Minuten in Salzwasser halbweich kochen,
- Krautkopf abtropfen lassen und die Blätter einzeln ablösen
- Fehngriller halbieren, auf ein großes Krautblatt jeweils ein kleines legen und mit einem halben Fehngriller belegen, Ränder einschlagen, aufrollen und binden
- in heißem Speck feingewiegte Zwiebeln und Kohlrouladen andünsten wenig Brühe angießen, Tomatenmark zugeben, würzen
- Zgedeckt 30 Minuten weich dünsten
- Rouladen herausnehmen, Bindfaden entfernen
- Sauce mit Schmand aufgießen
- Rouladen in der Sauce anrichten

Beilage: Kartoffelpüree oder Salzkartoffeln