Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Krautwickel vom Filderspitzkraut

Zutaten:

- 1 Filderspitzkraut (Spitzkohl)
- 500 g Hackfleisch, gemischt
- 250 g rohe Bratwurst
- 1 Brötchen vom Vortag
- 1 Ei
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gerieben
- 1 EL Senf
- ½ Bund Petersilie, fein geschnitten
- Paprikapulver, gemahlener Kümmel
- 650 ml Rinderbrühe
- 2 EL Soßenbinder
- 2 EL Tomatenmark
- 50 g kalte Butterwürfel

Zubereitung

In einem mittleren Topf 2 l Wasser mit 1 EL Salz zum Kochen bringen.

Vom Spitzkraut 10-12 große äußere Blätter lösen und 5 Minuten kochen. Anmerkung: Pro Roulade nehme ich ein großes Blatt oder zwei kleinere Blätter.
Die Blätter herausnehmen, kurz kalt abschrecken und mit einem scharfen Messer die mittlere Blattrippe flach schneiden.
Für die Füllung das Brötchen 2 Minuten in etwas Wasser einweichen, ausdrücken und klein schneiden.

Das Wurstbrät aus der Wurstpelle drücken und mit Hackfleisch in einer Schüssel vermischen. Die Zwiebelwürfel, Knoblauch, Petersilie, Senf, Kümmel, Paprika, Salz, Pfeffer, Brötchen und ein Ei in die Masse geben und gut vermischen.

Nun 2-3 gehäufte Esslöffel Füllung auf ein bzw. zwei Krautblätter geben, die Seiten einschlagen und aufrollen. Mit Zahnstochern fixieren.

Nun die Rouladen in etwas Öl in einem Bräter rundherum 2 Minuten anbraten, dann herausnehmen.

Zum Bratensatz 2 EL Tomatenmark und Paprikapulver hinzufügen und für ½ Minute einrühren. Mit der (650 ml) Brühe ablöschen. Rouladen in die Soße legen und mit geschlossenem Deckel für ca. 30 Minuten auf kleiner Stufe sanft köcheln lassen.

Zum Servieren die Rouladen auf Teller verteilen.

Die Soße mit Soßenbinder binden und 50 g kalte Butterwürfel einrühren. Die Kohlrouladen mit der Soße begießen.

Tipp: Dazu Kartoffelpüree oder Salzkartoffeln reichen.