

Kabis-Rouladen



Zutaten

Kabis

600 g Weisskabis
Salzwasser, siedend

Füllung

400 g Hackfleisch (Rind)
1 EL Öl
1 Zwiebel, fein gehackt
2 Salbeiblätter, fein geschnitten
1 EL Weissmehl
1 dl Fleischbouillon
1 TL Salz
Wenig Pfeffer
100 g Kalbsbrät
1 gekochte Kartoffel, in Würfeli

Rouladen füllen und schmoren

1 dl Fleischbouillon
1 dl Saucen-Halbrahm
2 TL Tomatenpüree
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Kabis

Strunk herausschneiden, Blätter sorgfältig ablösen, dicke Blattrippen flach schneiden. Blätter portionenweise im Salzwasser ca. 5 Min. blanchieren, kurz in kaltem Wasser abschrecken. 8 grosse Blätter auf einem Tuch auslegen, kleinere Blätter darauf verteilen.

Füllung

Fleisch im Öl anbraten. Zwiebel und Salbei beigeben, kurz mitdämpfen. Mehl darüber streuen, mischen, Bouillon dazugiessen, würzen, 5-10 Min. köcheln, auskühlen. Brät und Kartoffelwürfeli daruntermischen.

Rouladen füllen und schmoren

Füllung gleichmässig auf die Blätter verteilen, Blattseiten einschlagen, Rouladen mit Küchenschnur binden, dann mit dem Verschluss nach unten in eine gefettete, ofenfeste Form legen, Bouillon dazugiessen, Form mit Alufolie verschliessen.

Schmoren: ca. 40 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Nach 20 Min. die Folie entfernen.

Rouladen herausnehmen, warm stellen. Sud in ein Pfännchen absieben, auf ca. 1 dl einkochen. Halbrahm und Tomatenpüree darunter rühren, ca. 2 Min. köcheln, Sauce würzen.