

Krautwickel



Zutaten

500 g Kartoffeln, mehligkochend
2 Zwiebeln, mittelgross
1 Knoblauchzehe
1 Esslöffel Butter
1 dl Gemüsebouillon
100 g Schinken, in Scheiben geschnitten
1 Bund Petersilie, gross
0.3 Bund Thymian
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
1 Prise Muskatnuss
1 Kopf Weisskabis, gross
Zum Schmoren
1 Esslöffel Bratbutter
1.5 dl Gemüsebouillon
100 g Crème fraîche
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

Für 4–6 Personen

1 Die Kartoffeln schälen und würfeln. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken.

2 In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch darin glasig dünsten. Die Kartoffeln und die Bouillon beifügen und zugedeckt je nach Grösse der Würfel während 15–20 Minuten weich garen.

3 Inzwischen die Schinkenscheiben in Streifen schneiden und diese mittelfein hacken. Die Petersilienblätter von den groben Zweigen zupfen und ebenfalls hacken. Die Thymianblättchen abzupfen.

4 Sobald die Kartoffeln schön weich sind, in der Garflüssigkeit fein zerdrücken. Schinken, Petersilie und Thymian untermischen und die Masse mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss würzen. Abkühlen lassen.

5 In einer grossen Pfanne reichlich Salzwasser aufkochen. Den Strunk des Kabis etwas zurückschneiden. Den Kohlkopf im siedenden Wasser 5–6 Minuten garen, bis sich die Blätter leicht ablösen lassen. Herausnehmen und kurz kalt abschrecken. 18 Blätter vorsichtig ablösen. Die dicken Rippen flach schneiden.

6 Die 6 grössten Blätter nebeneinander auslegen und 6 mittlere Blätter darauflegen. Die Kartoffelfüllung darauf verteilen. Die Blätter an den Seiten über die Füllung nach innen falten und das Ganze zu Rouladen aufrollen. Mit Küchenschnur binden.

7 Die restlichen 6 Blätter in feine Streifen schneiden.

8 In einem Schmortopf die Bratbutter erhitzen. Die Krautwickel darin rundum anbraten. Dann die Kabisstreifen darum herum verteilen. Die Bouillon und die Crème fraîche zusammen verrühren und beifügen. Alles zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 20 Minuten schmoren lassen.

9 Den Schnittlauch in Röllchen schneiden.

10 Vor dem Servieren das Kabisgemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken. In vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und je 1 Krautwickel daraufsetzen. Alles mit Schnittlauch bestreuen.