

# Überbackene Schinken Rollen mit Krautstielen



## Zutaten

1 kg Krautstiele  
1 Esslöffel Butter  
2 dl Bouillon  
Salz, Pfeffer, aus der Mühle  
1 Stück Zwiebel, gross  
1 Bund Petersilie  
1 Esslöffel Butter  
8 Scheiben Schinken, (ca. 300 g)  
1 dl Rahm  
50 g Sbrinz, gerieben  
800 g Kartoffeln, neu  
Butter, eingesotten, zum Braten

## Zubereitung

Für 4 Personen

1. Die Krautstiele waschen, rüsten und mitsamt Blättern in Streifen schneiden. In einer grossen Pfanne die Butter schmelzen und die Krautstiele andünsten. Dann die Bouillon dazugießen und das Gemüse zugedeckt knapp weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Petersilie ebenfalls fein hacken. Beides in der Butter so lange auf kleinem Feuer dünsten, bis die Zwiebeln weich sind.
3. Die Schinkenscheiben ausbreiten und jede mit etwas Zwiebel-Masse bestreichen. Aufrollen.
4. Eine Gratinform ausbuttern und die Krautstiele mitsamt Garflüssigkeit hineingeben. Die Schinkenrollen darauflegen und mit dem Rahm beträufeln. Zuletzt den geriebenen Sbrinz darüberstreuen.
5. Die Schinkenrollen im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille während ca. 15 Minuten überbacken.
6. Die neuen Kartoffeln unter fliessendem Wasser bürsten, jedoch nicht schälen. In einer Bratpfanne etwas eingesottene Butter erhitzen, die Kartoffeln beifügen, leicht salzen und unter öfterem Wenden auf mittlerem Feuer während ca. 25 Minuten weich braten. Separat zu den Schinkenrollen servieren.