

# Würzige Krautrouladen

## Zutaten

für ca. 8 Rouladen

1 großen Kopf Weißkraut  
600g Faschiertes vom Schwein  
120g Speck blättrig geschnitten  
100g Reis gekocht  
50g Paprika  
1 kleinere Zwiebel  
1 Ei  
1 EL Petersilie  
1 EL Tomatenmark  
1 EL Paprikapulver edelsüß  
Salz, Pfeffer, Thymian  
Schweineschmalz



## Zubereitung:

1. Reis kochen.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen, Krautkopf zuputzen, Strunk kegelförmig entfernen und im kochendem Wasser 1-2 Minuten blanchieren lassen.

Krautkopf entfernen und sofort mit kaltem Wasser abschrecken.

Davon 8 schöne große Blätter abziehen.

2. Zwiebel und Paprika putzen und in kleine Würfel schneiden.

Faschiertes mit Reis, Gemüse, Ei, Tomatenmark, Petersilie und restlichen Gewürzen vermischen und kräftig abschmecken.

3. Bei den Krautblättern die dicken Krautrippen entfernen und ca. in die Mitte des Krautblattes Speckblätter legen und anschließend eine Faschiertenrolle darauf setzen, mit Speck einschlagen und abdecken.

Krautblatt seitlich einschlagen und einrollen, so das ein schönes Packerl entsteht.

4. In einer Pfanne etwas Schweineschmalz erhitzen und die Rouladen auf beiden Seiten kurz anbraten, so das sie eine leichte Farbe bekommen, aus der Pfanne geben.

Zwiebel und Knoblauch schälen, würfelig schneiden und fein hacken, anschließend im Bratenrückstand etwas anrösten lassen.

Passierte Tomaten dazugeben kurz mitköcheln lassen und mit Gemüsebrühe aufgießen.

Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und in eine Auflaufform gießen, die angebratenen Rouladen in die Tomatensauce setzen, zudecken und im vorgeheiztem Backrohr bei 180 C° ca. 40 Minuten dünsten lassen.

## Sauce

2 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
500g Passierte Tomaten  
250 ml Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer, Thymian

5. Tomatensauce in einem Topf geben, eventuell mit etwas Mehl stauben, gut durchmischen und nochmals würzig abschmecken.

Krautrouladen können in der zwischenzeit noch im Rohr (nicht zugedeckt) bleiben, so bekommen sie noch eine schöne Farbe.

Mit Petersilienkartoffel servieren.

Gutes Gelingen wünscht Daniela!