

Krautrouladen mit Reis

Die köstlichen Krautrouladen mit Reis und Fleisch sind ein echter Klassiker der österreichischen und deutschen Küche. Mit unserem Rezept gelingt die beliebte Hausmannskost!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

1 Kopf Kraut
150 g Reis
1 Stk. Zwiebel (mittelgroße)
2 Stk. Knoblauchzehen
400 g Faschiertes (gemischt)
1 Handvoll frische Petersilie (fein gehackt)
1 TL Paprikapulver (edelsüß)
Salz und Pfeffer
250 ml Gemüsebrühe
5 EL Passierte Tomaten
100 g Speck
Öl

Zubereitung

1. Für die **Krautrouladen mit Reis** den Reis in Wasser bissfest kochen und gut abtropfen lassen. Die Kohlblätter vorsichtig vom Kopf lösen und in kochendem Wasser etwa 2 Minuten blanchieren, bis sie weich sind. Anschließend kalt abschrecken und im unteren Mittelteil den harten Strunk keilförmig herausschneiden.
2. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel glasig dünsten, Knoblauch kurz mitrösten. Den gekochten [Reis](#), das Faschierte, fein gehackte Petersilie sowie die Zwiebel-Knoblauch-Mischung vermengen und mit Paprikapulver

und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Für jede Krautroulade zwei Krautblätter leicht überlappend auslegen. Etwas Füllung mittig platzieren, die Seiten einschlagen und fest einrollen. Für besseren Halt können die Rouladen mit Küchengarn fixiert werden.
4. Die Krautrouladen dicht nebeneinander in einen großen Topf legen. Passierte Tomaten zugeben und mit Gemüsebrühe auffüllen, bis die Rouladen fast bedeckt sind. Alles bei mittlerer Hitze 35–40 Minuten sanft köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Brühe nachgießen. Zum Schluss die Sauce abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen. Nach Belieben etwas Speck anbraten und die Rouladen mit Speck garniert servieren.

Tipp

Übrig gebliebene Füllung kann in den letzten 5–10 Minuten zu den Krautrouladen gegeben, und mitgekocht werden. Als Beilage zum Beispiel Kartoffelpüree reichen.