Krautrouladen mit Tomatensauce

Die gefüllten Krautrouladen mit Tomatensauce sind eine traditionelle Hausmannskost aus der österreichischen Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

für die Tomatensauce

1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Butter
500 g	Tomaten (frisch oder aus der Dose)
1 EL	Tomatenmark
30 g	Mehl
250 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Zucker
1 EL	frisch gepresster Zitronensaft
1 Stk.	Lorbeerblatt
	Salz und Pfeffer

für die Krautrouladen

1 Stk.	Weißkraut (8 große Blätter davon)
200 g	Reis (vorgekocht)
1 Stk.	Zwiebel (kleine)
1 EL	Butterschmalz
1 EL	Petersilie gehackt
500 g	Faschiertes
1 Stk.	Ei

	Salz und Pfeffer
	Butter (für die Form)

Zubereitung

1. Für die **Krautrouladen mit Tomatensauce** zuerst die Sauce zubereiten. Dafür die Zwiebel schälen und fein zerhacken. Die Butter in einem Topf glasig dünsten, Tomaten zugeben kurz anrösten und das Tomatenmark unterrühren. Mit Mehl stäuben, verrühren und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Zucker, Zitronensaft und Lorbeerblatt zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei niedriger Temperatur zirka 25-30 Minuten köcheln lassen.

2. In der Zwischenzeit den Krautkopf in einem großen Topf mit kochendem Wasser zirka 10 Minuten blanchieren. Den Krautkopf vom Kochtopf nehmen, 8 große Blätter ablösen und noch weitere 2-3 Minuten in das heiße Wasser legen.

3. Jetzt die fein gehackte Zwiebel in geschmolzener Butter anschwitzen. Die klein gehackte, frische Petersilie untermengen. Vom Herd nehmen, zum Faschierten geben, Ei und vorgekochten Reis zugeben, gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Krautblätter flach auflegen, mit der Fülle belegen, einschlagen und zu Rouladen einrollen. Mit der Naht nach unten in die mit Butter befette Backform legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 15 Minuten garen.

5. Das Lorbeerblatt aus der Tomatensauce entfernen und die Sauce nach Belieben mit einem Mixstab fein pürieren.

6. Den Backofen auf 160 °C reduzieren, die Krautrouladen mit Tomatensauce übergießen und weitere 35 Minuten im Ofen garen.

Tipp