Krautwickler mit Erdäpfeln

Krautwickler mit Erdäpfeln sind ein traditionelles Gericht der österreichischen Hausmannskost. Zart geschmorte Krautrouladen, gefüllt mit würzigem Faschierten und Sauce.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

8 Blätter	Weißkraut
500 g	Faschiertes (gemischt)
1 Stk.	Semmel (vom Vortag)
	Vollmilch
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Butterschmalz (oder Butter)
1 EL	frische Petersilie (fein gehackt)
1 TL	Majoran (getrocknet)
0.5 TL	Paprikapulver (edelsüß)
	Salz und Pfeffer
100 ml	Kalbsjus (konzentrierter Kalbsfond)
100 ml	Rinderbrühe
600 g	Erdäpfel
1 Handvoll	frische Petersilie

Zubereitung

1. Für die **Krautwickerl mit Erdäpfeln** die Semmel in kleine Würfel schneiden, in Vollmilch einweichen und anschließend gut ausdrücken. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in Butterschmalz glasig anschwitzen. Die ausgedrückte Semmel mit dem **Faschierten**,

Ei, Majoran, gehackter Petersilie, Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen. Die angeschwitzten Zwiebeln und den Knoblauch untermischen und alles zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.

2. Die vorbereiteten Krautblätter mit jeweils einer Portion der Fleischmasse füllen, fest einrollen und die Enden einschlagen. Jede Roulade mit einem Zahnstocher fixieren, damit sie beim Garen ihre Form behält.

3. Die Krautwickler in einen Bräter setzen und mit Kalbsjus sowie Rinderbrühe übergießen. Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C Ober-/Unterhitze etwa 35–40 Minuten garen. Anschließend die Rouladen warm stellen und die Sauce durch ein Sieb passieren, um sie besonders fein zu machen.

4. Während die Krautwickler im Ofen garen, die Erdäpfel schälen und in Salzwasser weich kochen. Abgießen und warm halten. Die Krautwickler mit den Erdäpfeln auf Tellern anrichten, großzügig mit der Sauce übergießen und nach Wunsch die Erdäpfeln mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp