

## Rezept

# Gefüllte Krautwickel

Ein Rezept von Gefüllte Krautwickel, am 09.06.2026

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>1</b> kleiner Weißkohl (ca. 1 kg)                            | 1-2 Knoblauchzehen                               |
| ½ Bund Petersilie   | <b>4</b> dünne Putenschnitzel (à ca. 100 g)      |
| Salz  | Pfeffer  |
| <b>4 Scheiben</b> roher Schinken (z. B. Schwarzwälder Schinken) | <b>1 TL</b> getrockneter Majoran                 |
| <b>1 Bund</b> Suppengrün  | <b>1</b> Zwiebel                                 |
| <b>2 EL</b> Butterschmalz                                       | ⅛ l Weißwein (oder Wasser und 1 EL Zitronensaft) |
| ¼ l Gemüsebrühe   | 1-2 TL Kümmelsamen                               |
| <b>2</b> Lorbeerblätter   | Küchengarn                                       |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

## Zubereitung

1. Reichlich Wasser aufkochen lassen. Die äußeren Kohlblätter ablösen, den Strunk entfernen. Den ganzen Weißkohl in das kochende Wasser geben. Sobald die äußeren Blätter weich sind, die Blätter ablösen, herausnehmen und kalt abschrecken. So nach und nach 12 große Blätter ablösen.
2. Die Blattrippen von den Blättern glatt schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Petersilie waschen und trocknen, die Blättchen hacken.
3. Putenschnitzel flach klopfen, salzen und pfeffern. Mit je 1 Scheibe Schinken belegen. Knoblauch, Petersilie und Majoran darauf verteilen. Je 3 Kohlblätter aufeinanderlegen, mit je 1 Schnitzel belegen, aufrollen und mit Küchengarn umwickeln.
4. Suppengrün waschen, putzen, schälen und klein würfeln. Zwiebel schälen, ebenfalls würfeln. Ofen auf 200° vorheizen. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Die Röllchen darin 2 Min. anbraten, herausnehmen. Gemüse und Zwiebel ins verbleibende Bratfett geben und ca. 5 Min. anbraten. Mit Wein ablöschen und einkochen lassen. Brühe dazugießen, Kümmel und Lorbeerblätter dazugeben.
5. Die Röllchen zufügen und zugedeckt im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 45 Min. schmoren lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.