

Rezept

Krautrollen

Ein Rezept von Krautrollen, am 24.09.2023

Zutaten

300 g Mehl	3 Eier (Größe M)
1 EL Sonnenblumenöl	Salz
200 g durchwachsener Räucherspeck	1 große Zwiebel
1 kleiner Weiß- oder Spitzkohl (ca 800 g)	1 EL Sonnenblumenöl
1 TL Kümmelsamen	Salz
Pfeffer	150 g saure Sahne
Mehl zum Arbeiten	ofenfeste Form (ca. 25 x 30 cm)
250 ml Gemüse- oder Fleischbrühe (Instant)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-5 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 765 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Eier, Öl und 1 TL Salz mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in ein Küchentuch hüllen und bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen den Speck ohne Schwarte und Knorpeln klein würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Kohl putzen, vierteln und den dicken Mittelstrunk jeweils ausschneiden. Die Kohlviertel in dünne Streifen schneiden.
3. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, Speck, Zwiebel und Kümmel darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 3-4 Min. dünsten. Die Kohlstreifen untermischen und 2-3 Min. mitbraten. Den Kohl zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Min. dünsten, dann eventuell abtropfen und etwas abkühlen lassen. Den Kohl mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Teig halbieren und jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem dünnen Rechteck (30 x 40 cm) ausrollen. Den Kohl darauf verteilen, dabei rundherum einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. Die saure Sahne in Klecksen auf dem Kohl verteilen. Die Teigstücke wie einen Strudel aufrollen und in ca. 5 cm breite Stücke schneiden.
5. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Stücke mit der Schnittfläche nach oben dicht nebeneinander in die Form setzen und die Brühe seitlich angießen. Die Krautrollen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 40 Min. backen.