

## Rezept

# Krautwickel

Ein Rezept von Krautwickel, am 20.12.2025

## Zutaten

8 große Wirsing- oder Weißkrautblätter	Salz
100 g Langkornreis	2-3 Stängel Petersilie
3 Schalotten	1 Knoblauchzehe
30 g Butter	400 g Faschiertes (Hackfleisch), Rind- und Schweinefleisch gemischt
3 EL Semmelbrösel	2 Eier
Cayennepfeffer	1 TL Paprikapulver, edelsüß
2 EL Butterschmalz	2 Zwiebeln
1 EL Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt
100 ml Weißwein	1/4 l Fleischbrühe
1 EL Speisestärke zum Binden	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Krautblätter waschen und die mittleren, dicken Blattrippen mit einem Messer keilförmig herausschneiden. Blätter in kochendem Salzwasser etwa 2 Minuten blanchieren. Kalt abschrecken und abtropfen lassen.
2. Reis in kochendem Salzwasser garen, in ein Sieb abgießen und auskühlen lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken.
3. Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln und in zerlassener Butter kurz anschwitzen. Zusammen mit dem Reis zum Hackfleisch geben. Mit Semmelbröseln, Eiern, Salz, Cayennepfeffer und Paprika verkneten. Zu 8 Röllchen formen. Die Krautblätter auf der Arbeitsfläche ausbreiten und die Hackfleischröllchen darauflegen. Blattränder einschlagen und die Blätter aufrollen. Rouladen kreuzweise mit Küchengarn binden.
4. Schmalz in einem Bräter erhitzen und die Krautwickel rundherum darin anbraten, herausnehmen. Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden und im Bräter unter regelmäßigem Umrühren in etwa 15 Minuten goldbraun anbraten. Wacholderbeeren und Lorbeer zugeben. Mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Brühe aufgießen, Rouladen zurück in den Bräter legen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 25 Minuten schmoren.
5. Den Backofen auf 100 °C vorheizen. Rouladen aus dem Sud nehmen, auf eine Platte legen und abgedeckt im Backofen warm halten. Den Sud 2 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Die Speisestärke mit einigen EL kaltem Wasser glatt rühren, in den Sud geben und aufkochen lassen. Die Sauce salzen und pfeffern. Zu den Krautwickeln servieren.