

Rezept

Rahm-Krautwickerl

Ein Rezept von Rahm-Krautwickerl, am 17.04.2024

Zutaten

1 mittelgroßer Weißkohlkopf	30 g getrocknete Mischpilze
1 1/2 Brötchen vom Vortag	1 große Zwiebel
1 Bund Petersilie	400 g gemischtes Hackfleisch
2 kleine Eier	je 1/2 TL getrockneter Majoran, Thymian, Paprika- und Kümmelpulver
1 Pkg. stückige Tomaten (370 g)	1 TL Zucker
250 g saure Sahne	1 TL Mehl
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Den Römertopf® wässern. Von dem Kohlkopf 12 große Blätter ablösen, in kochendem Salzwasser 3 Min. blanchieren. Gut abtropfen lassen. Pilze und Brötchen jeweils in heißem Wasser einweichen.
2. Zwiebel schälen und klein würfeln, Petersilie hacken. Mit Hackfleisch, Eiern, ausgedrückten Brötchen, ausgedrückten, klein gehackten Pilzen in eine Schüssel geben, kräftig würzen und gut vermengen. Auf den Kohlblättern verteilen, Blätter seitlich einschlagen, fest aufrollen.
3. Tomaten im Römertopf® verteilen, mit Zucker, Pfeffer und Salz würzen. Sahne und Mehl verrühren, untermischen. Krautwickerl darauf legen. Zugedeckt im Ofen bei 220° (Umluft 200°) 1 Std. 15 Min. garen. Offen noch 15 Min. bräunen lassen.