

Krautrouladen Burrito Style

60—70 Min

Zubereitung

1. Für die Krautrouladen werden zuerst die äußeren Blätter des Krautkopfes entfernt und gewaschen. Dann wird der restliche Krautkopf in leicht kochendem Salzwasser für etwa 6 Minuten blanchiert und danach kalt abgeschreckt. 4 große Blätter vom Kopf entfernen.
2. Die Schalotte wird geschält, fein gewürfelt und in einer Pfanne werden die Würfelchen glasig gebraten. Nun das Faschierte hinzufügen, verrühren und gut anbraten.
3. Die Masse mit Kotányi Curry Pulver, Meersalz und buntem Pfeffer würzen und gut durchmischen. Währenddessen können die Beilagen zubereitet werden. Die Tomaten und frische Petersilie fein hacken. Den Sauerrahm mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Olivenöl abschmecken.
4. Nun das Faschierte und die Tomaten mittig auf den Krautblättern verteilen. Die Krautblätter einmal einrollen, Enden der Krautblätter umbiegen und weiter rollen. In einem Papier einschlagen und mit Sauerrahm sowie Petersilie garnieren.

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

0.5 Stk.	Weißkraut
1 Stk.	Schalotte
2 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
250 g	Faschiertes vom Rind
1 Tasse	Tomaten
1	Bund frischer Petersilie
3 EL	Curry Powder
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz