



Krautrouladen (Sarmale)

4 Portionen

Zutaten

- 2 Zehen Knoblauch
- 500 g Rinderfaschiertes
- 4 EL Reis
- 1 TL Paprikapulver
- Salz, Pfeffer, 1 Ei
- 20 Blatt Weißkraut sauer eingelegt
- 4 EL Tomatenmark, Suppe
- 125 g Bauchspeck geräuchert
- 2 Lorbeerblätter

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Faschiertes mit Reis, Zwiebel, Knoblauch, Ei und den Gewürzen vermengen. Fülle mit dem Löffel in Weißkrautblätter einschlagen – einrollen und eventuell mit einem Zahnstocher fixieren.

Speck mit etwas Öl in einem Topf knusprig anbraten – Tomatenmark dazugeben und mit 400 ml Suppe aufgießen
Lorbeer und Krautwickler dazugeben und 45 Min. schmoren lassen – Röllchen ausstechen und Sauce fertig passieren – abschmecken