

KRAUTROULADEN VOM MASSER - HOCHLANDRIND MIT SARMAKRAUT

Zutaten:

4Port.
1-2 Köpfe Sarma Kraut (je nach Größe)
70 g Reis
150 g getrocknete Pilze
1 Ei
1 Zwiebel
100g gekochten Speck
2 Knoblauchzehen
8cl Sojasauce
500 g Rinderfaschiertes vom Hochlandrind
Salz, Pfeffer
2 EL Öl
100 g Sellerie in feinen Streifen



Die Pilze in 1 Liter Wasser 20 Min. einweichen. Abseihen und das Wasser aufbewahren, die Pilze fein hacken.
Den Reis bissfest kochen und abkühlen lassen.
Die fein gehackten Zwiebel in 2EL Öl andünsten, die Pilze, den fein gewürfelten Speck und den Knoblauch unterheben und noch 5 Minuten dünsten. Abkühlen lassen.
Faschiertes mit der Pilzmischung vermengen, Ei dazu und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Krautkopf – die weichen Aussenblätter lösen. Sie dienen zur Hülle für die Fülle.
Der Strunk wird ausgeschnitten und die großen Blätter halbiert. Pro Wickel wird ein bis zwei Esslöffeln Fülle am unteren Ende des Blattes platziert und nach oben eingerollt. Seitlich werden die Blätter einfach nach innen gedrückt. Das übriggebliebene Kraut fein nudelig schneiden und in einem Schmortopf verteilen. Die vorgefertigten Rouladen darauf schichten und mit dem Pilzwasser und der Sojasauce übergießen. Einmal aufkochen dann bei kleiner Hitze ca. 45min. schmoren lassen.
Beim Anrichten kann man die Sauce natur lassen oder je nach Geschmack auch mit Maisstärke eindicken.
Sellerie fein schneiden und in heißem Fett fritieren zu Sellerie-Stroh!

Tipp: Getoastetes Schwarzbrot zum Austunken dazu servieren!
Gutes Gelingen!

Info:

Sarmakraut: Es handelt sich um ganze Krautköpfe die direkt nach der Ernte vom Feld händisch in Salzwasser eingelegt und vergoren werden.

