

Filderkraut-Röllchen mit Petersiliencreme, Süßkartoffeln und krossem Speck



Zutaten:

- 500 g Filderkraut (Weißkraut), davon auch die großen, äußeren Blätter
- 1 Zwiebel
- 25 g Butter
- 25 g Kräuterbutter
- 1 TL Stärke
- 150 g Schmand
- 2-3 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 50 g Petersilie
- 500 g Süßkartoffeln
- 8 Speckscheiben
- Salz, Pfeffer, etwas gemahlener Kümmel
- Wer möchte: Grillgewürz oder Räuchersalz



Zubereitung

4 große Krautblätter in kochendem Wasser 4-5 Minuten kochen, dann kalt abschrecken. Von den Kohlblättern die Mittelader ausschneiden.

Die Blätter zwischen Küchentücher legen und mit dem Nudelholz kräftig walzen, damit diese platt und trocken sind.

Vier Kohlblätter ausbreiten und die Füllung zubereiten.

Restlichen Kohl in feine Streifen schneiden, Zwiebeln schälen und ebenfalls fein schneiden. Beides in einer Pfanne mit 25 g Butter und etwas Kümmel rührend anbraten.

Salzen, pfeffern und bei mittlerer Hitze weitere 7-8 Minuten dünsten. Die Schnittlauchröllchen zugeben. Dann die Pfanne beiseitestellen, Kräuterbutter hinzugeben und verrühren. Alles abkühlen lassen.

Die Füllung auf vier Kohlblätter häufen, die Seiten einschlagen und das Blatt von unten nach oben einrollen, sodass die Füllung gut eingepackt ist. Jedes Röllchen in Klarsichtfolie straff einwickeln und die Enden eindrehen. Die gedrehten „Krautwürste“ für 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

In der Zwischenzeit die Süßkartoffeln schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit Grillgewürz würzen und in einer Pfanne mit Speck und etwas Öl 6-7 Minuten goldbraun braten.

Den Schmand leicht erwärmen und mit fein geschnittener Petersilie, Salz und Pfeffer fein mixen.

Die gekühlten Kraut-Röllchen auswickeln, mit einem scharfen Messer in dicke Scheiben schneiden und im Ofen bei 85°C 15 Minuten erwärmen.

Die Röllchen mit Petersiliencreme, Süßkartoffeln und Speckscheiben anrichten. Mit Petersilie bestreuen.