

# Kraut-Rouladen mit Salzkartoffeln und Speck-Sahne-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Rouladen:**

1 Kopf Weißkohl	250 g gemischtes Hackfleisch	1 Zwiebel
1 Brötchen, vom Vortag	1 Ei	1 Zehe Knoblauch
Pflanzenöl	mittelscharfer Senf	getrockneter Majoran
Paprikapulver	Salz	Pfeffer

**Für die Salzkartoffeln:**

200 g festk. Kartoffeln	grobes Salz	Salz
-------------------------	-------------	------

**Für die Sauce:**

50 g Speckwürfel	250 ml Gemüsefond	100 ml Sahne
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

2 Stängel Petersilie

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Salzkartoffeln Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Wasser und Salz bissfest garen. Für die Rouladen Kohlblätter auslösen, drei Minuten in kochendes Wasser legen und im Eiswasser abschrecken. Brötchen in Wasser einweichen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein hacken.

Zwiebeln in einer Pfanne mit Öl anrösten. Ei aufschlagen und mit Zwiebeln, Knoblauch und ausgedrücktem Brötchen zu dem Hackfleisch geben, alles miteinander vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Senf, Majoran und Paprikapulver abschmecken. Hackfleisch portionsweise auf die Kohlblätter geben, einrollen und zubinden. Rouladen in einer Pfanne mit Öl anbraten und im Ofen fertig garen.

Für die Sauce Speckwürfel in derselben Pfanne mit Öl anbraten mit Fond ablöschen und etwas einkochen lassen. Anschließend Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rouladen in die Sauce geben und noch einmal kurz durchziehen lassen.

Krautrouladen mit Salzkartoffeln und Sauce auf Teller geben, mit Petersilienblättern garnieren und servieren.

Trude Strauss am 27. Januar 2016