

Rotkrautwickel mit Marroni



Zutaten für 10 Personen:

2 grosse Rotkrautköpfe

Füllung:

200 g Vermicellespürree
1 dl Rahm
1 dl Johannisbeergelee
1 TL Edelsüßer Paprika
 Salz, Pfeffer

etwas Butter zum Einfetten
1lt Gemüsebouillon

Zubereitung

Die Rotkrautblätter sorgfältig lösen und in kochendes Salzwasser geben und halbweich kochen (4-6 Min).

Kalt abspülen und gut abtropfen lassen, mit Tuch trocken tupfen.
Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ofen auf 180 °C vorheizen.

10 – 15 grosse schöne Kohlblätter beiseite legen.

Die Resten des blanchierten Kohls fein schneiden und mit dem Vermicellespürree, dem Rahm und dem Johannisbeergelee gut vermischen und würzen.

Die grossen Kohlblätter auf einem Brett ausbreiten und die Füllung gleichmässig auf die Kohlblätter verteilen und satt einrollen.

Die Wickel in eine gebutterte Gratinform legen und mit der kochenden Gemüsebouillon übergiessen.

Im Ofen ca. 50 – 60 Minuten weich schmoren. Die Wickel müssen mit der Bouillon gut gedeckt sein, damit auch die Oberseite gar wird.