

Krautroulade vom Waldviertler Karpfen



Rezept von Günther Scheuerer, Küchenchef im
Bergwirt Schrammel in Zwettl im Waldviertel.

Zubereitung

Faschierten Karpfen mit eingeweichter Semmel, Ei und Gewürzen durchmischen.

Laibchen formen und in die Krautblätter einschlagen.

In eine Pfanne oder Kasserolle geben, mit Fond begießen und bei 165 Grad ca. 45 Minuten garen lassen.

Mit Kartoffeln oder Spaghetti in Tomaten-Basilikumsauce servieren.

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Karpfenfilet faschiert
- 1 Ei
- 1 Semmel
- Eventuell etwas Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer
- Majoran
- Senf
- Dille
- Ketchup
- Knoblauch
- 6 große, vorblanchierte Weißkrautblätter
- Etwas Gemüse-, Fisch oder Gewürzfond