



Krautroulade vom Grill

Arbeitszeit: ca. 20 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 35 min | **Schwierigkeit:** normal

ZUTATEN

1	Weißkraut
200 g	Faschiertes
1 kleine	Zwiebel
4 EL	Öl
2 Stängel	Petersilie
1 TL	Paprikagewürz (scharf)
	Salz
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Strunk des Weißkrauts entfernen und einige große Blätter vorsichtig abtrennen (2 pro Roulade, wenn der Kopf zu fest ist, zunächst in heißes Wasser geben). Die Blätter einige Minuten in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und trocken tupfen.

Den übrigen Kopf, Zwiebel und Petersilie fein hacken und in Öl etwa 10 Minuten anbraten. Zum Schluss die Gewürze hinzugeben. Die Mischung mit dem Faschierten gut vermengen.

Jeweils 2 Krautblätter überlappend aneinander legen, etwas Füllung in die Mitte geben, vorsichtig einrollen und mit Spießeln o.Ä. fixieren.

Mit etwas Öl beträufeln und auf den Grill legen, mehrmals wenden. Bei geschlossenem Deckel beträgt die Garzeit etwa 15 Minuten.

Fleischgericht | Grillgericht