



# SARMA KRAUTROULADEN

Rezept von Klaus Pitter  
für 5 Personen

## ZUTATEN

1 Kopf Kraut  
500 g Hackfleisch  
3 Zwiebeln  
2 Karotten  
2 Esslöffel Paprikapulver  
2 Teelöffel Salz & Pfeffer  
1 Kaffeetasse Langkornreis  
3 Lorbeerblätter  
Öl  
Wasser  
Speckstreifen oder Ripperl  
(ca. 1/2 cm dick geschnitten)



*Eine kroatische  
Köstlichkeit!*

## ZUBEREITUNG

### Für die Hackfleischfülle:

Zwiebeln würfelig klein schneiden & in Öl glasig anbraten. Hackfleisch und Karotten beifügen und ca. 7 min. andünsten. Reis sowie Paprika hinzufügen und ca. 10 min. weiterköcheln. Beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.

### Die weitere Zubereitung:

Die Blätter vom Krautkopf lösen und den Strunk entfernen. In einem großen Topf die Reste vom Kraut und die Lorbeerblätter hineingeben. Auf die Mitte jedes Krautblattes, die Hackfleischfülle drauflegen und zu einer Roulade rollen. Diese so dicht wie möglich in den Topf schichten und mit Wasser befüllen. Zwischen den Rouladen die Speck oder Ripperlstücke stecken und auf hoher Hitze aufkochen lassen, danach auf kleiner Flamme ca. 4 Stunden lang köcheln.

Auf einen Teller mit je einem Stück Speck/Ripperl setzen, mit dem eigenen Saft begießen und zu gekochten Kartoffeln oder solo servieren.