

**AUFGETISCHT am Sonntag - LINZ**

Verdi Restaurant & Einkehr  
Pachmayerstr 137, 4040 Linz  
+43 732 733005  
[www.verdi.at](http://www.verdi.at)

**KRAUTWICKLER VOM MILCHKALB**

von Erich Lukas

Zutaten für 8 Personen

24 Stück blanchierte Krautblätter ohne Strunk

500g Faschiertes vom Kalb

3 Stück Zwiebel

1 TL Senf

Muskatnuss

Majoran

Salz, Pfeffer

1 Ei

200g Petersilienstängel

150 g Weißbrot

300 g Obers

Zubereitung:

Weißbrot würfelig schneiden, in Obers einweichen und zur Seite stellen.

Zwiebel würfelig schneiden und mit den Petersilienstängel goldgelb rösten.

Auskühlen lassen und mit dem ausgedrückten Weißbrot faschieren. Zum faschierten Fleisch geben, mit Salz, Pfeffer, Majoran, Senf, abschmecken und das ganze Ei hinzufügen. Krautblätter plattieren und mit dem Faschierten zu Rouladen einwickeln (2 Stück p. Pers).

Die Krautwickler auf Wurzelgemüse setzen und im Rohr bei 145 Grad goldgelb braten. Dabei nach und nach mit Rindsuppe übergießen.

Mit Kartoffelpüree und Röstzwiebel servieren!