

Kabiswickel

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1 Kabis
300 gr. Kalbsbrät
1-2 TL. Kümmel
1 EL. Butter
50 gr. Schinken
1 kleine Zwiebel
1 Bund Petersilie
Liebstöckel
1-2 Stk. Rüebl
Butter
50 gr. Reibkäse

Zubereitung:

Kabis Blätter sorgfältig lösen, Salzwasser aufkochen, Gemüse begeben, halbweich blanchieren (6-10 Min.). Herausnehmen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Für die Füllung das Kalbsbrät in eine Schüssel geben und den Kümmel zufügen. Die Butter in der Pfanne schmelzen, den Schinken in Streifen schneiden und knusprig braten. Die Zwiebel, die Petersilie, den Liebstöckel und die Rüebl fein schneiden, zum Schinken geben, weich dämpfen, leicht auskühlen lassen und unter das Brät mischen. Je 1 Löffel Füllung auf 2 Kabisblätter geben und aufrollen. Mit Butter eine Gratinplatte einfetten, Wickel hineinlegen, mit Reibkäse bestreuen und Butterflöckli (oder etwas Bouillon/weisse Sauce) dazu geben.

Gratinieren: 20 Minuten bei 220°C in der Mitte des Ofens.