

BIO-KRAUTROULADEN UND CREMIGES BIO-RÜBENGEMÜSE



Für **Johann Schuster**, Küchenchef des „Rogner Bad Blumau“, ist „Bio“ die Garantie für ehrliche und hochwertige Lebensmittel. Ganz nach dem Motto „100% Region“ stammen die Zutaten für die Kulinarik in der Therme von Partnerbetrieben aus der unmittelbaren Umgebung, von den Feldern der eigenen kleinen Bio-Landwirtschaft oder aus dem Kräutergarten direkt vor der Küchentür. So folgt im Rogner Bad Blumau auch Speis und Trank der Vision Friedensreich Hundertwassers von einem Leben im Einklang mit der Natur.

www.blumau.com

ZUTATEN

- 6 Blätter Bio-Weißkraut
- Salz
- Bio-Kümmel

Fülle:

- 1 Bio-Zwiebel
- 1 TL Sonnenblumenöl
- 2 Stk. Bio-Semmeln
- etwas Bio-Milch
- 600 g Bio Faschiertes (Styria Beef)
- 2 Stk. Bio-Eier
- 20 g Bio-Petersilie
- Bio-Majoran
- Salz
- Bio-Pfeffer

Cremiges Bio-Rübengemüse

- 2 Stk. Bio-Rüben (Navette)
- 1 Bio-Zwiebel
- etwas Bio-Gemüsebrühe
- 20 g Bio-Mehl glatt
- 40 g Bio-Sauerrahm
- 4 g Bio-Paprikapulver (edelsüß)
- 15 ml Bio-Sonnenblumenöl
- Salz
- Bio-Pfeffer

Salzerdäpfel

- 280 g Bio-Erdäpfel (fest kochend)
- Salz
- Bio-Kümmel

ZUBEREITUNG

6 schöne Blätter vom großen Krautkopf lösen, in Salz-Kümmelwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, auf Küchenrolle trockenlegen.

Für die Fülle Zwiebel fein schneiden und in Sonnenblumen anschwitzen. Semmeln in Milch einweichen und ausdrücken.

Faschiertes mit Eiern, gehackter Petersilie Majoran, Semmel und ausgekühlten Zwiebeln mischen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Krautblätter mit der faschierten Masse füllen, fest zu Rouladen zusammendrehen und auf einem Blech mit wenig Gemüsebrühe im Ofen bei ca. 170 Grad etwa 25 Minuten braten.

Die Rüben schälen, würfelig schneiden. Zwiebel schälen, kleinwürfelig schneiden in etwas Sonnenblumenöl leicht anschwitzen, die Rüben begeben leicht durchrösten mit Gemüsebrühe aufgießen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Zur Bindung Sauerrahm und Mehl glatt rühren, begeben und noch ca. 3 Minuten ziehen lassen (nicht kochen), mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Restliches Sonnenblumenöl mit Paprikapulver vermischen.

Erdäpfel schälen und in Salz-Kümmelwasser weich kochen.

Die Krautrouladen mit dem cremigen Rübengemüse und den Erdäpfeln anrichten mit Paprika-Öl beträufeln und mit Petersilie garnieren.

Guten Appetit zu diesem herbstlichen Gericht wünschen **Johann Schuster und Bio Ernte Steiermark**