

# Kraut- wickel

Rulladas da giabus

Tudestgs en Pologna

## Ingrediencias

800 g giabus alv  
1 tschagula  
1 tschadun grond ieli  
1 paunin  
1/8 l groma  
300 g charn-portg manizzata  
1 ov  
1 tschadun grond muclina  
½ tschadun grond timian  
1 tschadun grond peterschigl  
paiver, sal  
30 g paintg

## Zutaten

800 g Weiskohl  
1 Zwiebel  
1 Esslöffel Öl  
1 Brötchen  
1/8 l Rahm  
300 g Hackfleisch vom Schwein  
1 Ei  
1 Esslöffel Liebstöckel  
½ Esslöffel Thymian  
1 Esslöffel Petersilie  
Pfeffer, Salz  
30 g Butter

## Preparaziun

Tagliar ora il tschep dal giabus. Sbugliantar il giabus en aua da sal. Metter en salv quest'aua per pli tard. Allontanar diesch (u plirs) fegls exteriurs dal chau da giabus; quels vegnan duvrads per far las rulladas. Divider en quatter parts il rest dal giabus ed al manizzar. Tagliar la tschagula e la stufar en l'ieli, agiuntar il giabus manizzata e maschadar fin che tut è levamain brin. Laschar sfradentar.

Tagliar il paunin en talgias, metter en ina cuppa e derscher surengiu la groma. Maschadar la charn manizzata cun l'ov, las ervas frestgas manizzadas e la maschaida da tschagula e giabus. Struclar or il paun, agiuntar a la massa da charn e giabus e cundir cun sal e paiver.

Reparter questa emplenida sin ils fegls da giabus e lura rullar si quels. Metter las rulladas en ina casserola e derscher in pau da l'aua da sal surengiu. Metter suravi floccas da paintg e laschar coier tut per ca. 30 minutas en il furn prestgoudà sin 180°C.