



## Krautrollen

### Zubereitung

Zwiebeln im heißen BONA Pflanzenöl anlaufen lassen, Zucker dazu und karamellisieren lassen. Anschließend das gehobelte Kraut dazugeben sowie sämtliche Gewürze und mit ganz wenig Wasser weichdünsten.

In einer separaten Pfanne das Faschierte krümelig anrösten und anschließend mit dem Kraut gut vermischen. Noch einmal pikant abschmecken.

Palatschinkenteig herstellen und dünne Palatschinken ausbacken.

Diese mit der Kraut-Fleischmischung füllen, einrollen und in eine feuerfeste Form schichten.

Eier, Sauerrahm, Käse und gehackte Petersilie versprudeln und über die Palatschinkengeben. Im Rohr überbacken.

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Edith Schrenk.**

### Zutaten

- 1 kleines Krauthäuptli, gehobelt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 30 dag faschiertes Rindfleisch (od. gemischt)
- 2 TL. Paprikapulver
- BONA Pflanzenöl
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer
- ca. 1/2 B. Rahm
- 2 Eier
- 5 dag geraffelten Emmentaler
- grüne, gehackte Petersilie

### Palatschinkenteig

- 0,4 L Milch
- 1 Ei
- 1 Dotter
- 18 dag Mehl
- 1 Prise Salz