Maria Ludolfs

14. Gefüllte Kraut-Rouladen.

Von 1–2 Wirsing- oder Weißkohlköpfen werden die äußeren Blätter entfernt, von den großen guten Blättern das Dicke der Rippen abgeschnitten; diese Blätter werden gebrüht, abgekühlt, ¼ Stunde in wallendem Salzwasser gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Dann breitet man 2-3 Blätter übereinander, bestreicht sie mit einer feinen Kalbfleischfarce von gehacktem Fleisch, das mit Fray-Bentos-Zunge, rohem Schinken, gebratener Niere und dergleichen vermischt ist, im Ganzen etwa 1 Pfund, rollt sie fest zusammen, legt sie dicht nebeneinander in eine Kasserolle, gießt starke Bouillon auf, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und läßt sie langsam weich dämpfen. Beim Anrichten werden diese Rouladen mit dicklich eingekochter, brauner Fleischbrühe, oder spanischer Sauce überfüllt. (Siehe Abteilung Saucen.)
(112 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap185.html

classtests.com