

# AEG

## Spitzkohlroulade mit Hackfleisch und Kreuzkümmel

**Beheizungsart:** VITAL Dampf  
**Temperatur:** 99 °C  
**Zeit:** 20 Minuten  
**Portionen:** 4

**Beheizungsart:** Feuchtgaren  
**Feuchtigkeit, mittel**  
**Temperatur:** 160 °C  
**Zeit:** 40 Minuten  
**Portionen:** 4



**1 Kopf Spitzkohl**  
**40 g Butter**  
**200 g Hackfleisch, gemischt**  
**8 Scheiben Bacon**  
**Salz**  
**Cayennepfeffer**  
**Kreuzkümmel**  
**Geflügelfond**

**Benötigt: 4 Rouladen-Nadeln, Dampf-Set, Auflaufform, beschichtete Pfanne**

**Vorbereitung:** Vom Spitzkohl die 4 schönsten Blätter abschälen und den Strunk herausschneiden. Die Blätter in das Dampf-Set legen und auf der Einschubebene 3 im Programm „VITAL Dampf“ bei 99 °C für 20 Minuten dämpfen. In der Zwischenzeit den restlichen Spitzkohl in feine Streifen schneiden. In der beschichteten Pfanne 20 g Butter aufschäumen, den geschnittenen Spitzkohl darin anschwitzen und mit Salz, Cayennepfeffer und Kreuzkümmel würzen. Spitzkohl in eine Schüssel geben und auskühlen lassen. Die gedämpften Spitzkohlblätter nebeneinander auslegen und trocken tupfen. Das Hackfleisch unter den angeschwitzten Spitzkohl mischen und abschmecken. Die Hackfleisch-Spitzkohl-Mischung mittig auf die 4 Spitzkohlblätter verteilen. Die Seiten der Spitzkohlblätter einschlagen und zu einer Roulade rollen. Die Rouladen mit je 2 Bacon-Scheiben einrollen und mit einer Rouladen-Nadel verschließen. Die Rouladen zusammen mit 20 g Butter und dem Geflügelfond in die Auflaufform geben.

**Zubereitung:** Die Rouladen auf der Einschubebene 2 im Programm „Feuchtgaren“ mit der Einstellung „Feuchtigkeit, mittel“ bei 160 °C für 40 Minuten garen.

Neues Kochen  
**kochZEIT**  
für Genießer