

Sarmale (Rumænien) Kålruller



4 – 6 personer

Tilberedningstid: 3 timer

INGREDIENSER

To pakker surkål - kan købes i den rumænske butik i København eller hos tyrkiske grønthandlere.

Kødfyld

4-5 store løg

5 spsk. olie

1 dåse tomatpuré

3 tsk. rosenpaprika

250 g basmatiris

600 g hakket svinekød

150 g hakket oksekød

50 g friskhakket dild

1 ½ tsk. salt

1 ½ tsk. friskkværnet sort peber

Til saucen (hældes over rullerne)

400 g hakkede dåsetomater

350 g bacon i skiver eller stykker

4-5 tsk. tørret timian eller en frisk timiamkvist

Kogende saltet vand

SÅDAN GØR DU

Kødfyld

- Steg de hakkede løg gyldne og rør paprika og tomatpuré i.
- Lad blandingen afkøle lidt og tilsæt ukogte ris, hakket kød, dild, salt og peber. Bland godt.
- Fjern stokkene fra kålbladene og skær de store blade i mindre stykker.
- Hak overskydende kål og læg den i en skål.
- Tilsæt dild, salt og peber. Læg timian og den hakkede kålblanding i bunden af en stor gryde.

Kålruller

- Læg 1-2 spiseskefulde kødblanding på hvert blad. Fold siderne over kødet og rul kålbladet sammen som en forårsrulle.
- Læg rullerne i lag i gryden med kålblanding sammen med bacon og hæld tomatsaucen over.
- Hæld varmt saltet vand over, indtil kålrullerne er næsten dækket. Læg låg på gryden og skru op til middel varme, indtil retten begynder at koge.
- Skru ned for varmen og lad rullerne simre 1 time og 30 minutter.
- Servér med creme fraiche og polenta eller friskt brød.



Pofta Buna

Rumænsk: velbekomme