



Hovedret

Kåldolmer eller Hvidkålsrouletter

Ingredienser:

Antal personer: 5

ca. 0,5 kg	<i>hakket kalve- svinekød</i>
1.	<i>æg</i>
2.	<i>løg</i>
1 dl.	<i>vand, evt. danskvand</i>
4 spsk.	<i>rasp</i>
	<i>salt og peber, evt. paprika</i>
1.	<i>hvidkål</i>
2 spsk.	<i>mel</i>
50 gr.	<i>margarine</i>
4 spsk.	<i>sukker</i>
	<i>sovsejævner</i>

Fremgangsmåde: Drys først et tsk. salt og en strøget tsk. peber over farsen. Bland kødet med finthakket eller revet løg, røres rigtig godt med æg, rasp, mel, vand eller danskvand. Hæld ikke alt vandet i af een gang, farsen skal have en fast konsistens. Farsen sættes køligt i min. ½ time.

Den nederste del af kålstokken skæres af. (Stik stokken ud som »en gulerod«, så er det lettere at pille de varme blade af)

Hvidkålshovedet koges i letsaltet vand og bladene skæres af, efterhånden som de bliver bløde. Husk at gemme kogevandet til sovsen!

Læg bladene i et dørslag til afdrypning.

Farsen deles i 8-10 portioner, som pakkes ind i et kålblad, der ombindes med bomuldsgarn. Kåldolmerne brunes godt på alle sider i en stegegyde i lidt olie, krydres med salt og peber. Skær resten af kålen i kvarter og snit den i ca. 1 cm. skiver til brunkålen.

Drys sukkeret jævnt i bunden af gryden og lad det smelte UDEN omrøring, når sukkeret er smeltet røres margarinen i. Den snittede kål hældes i og omrøres godt med en hulske, rør helt ned i bunden så kålen bliver godt blandet med karamellen, læg de brunede kåldolmere i kålen, tilsæt ca. 2 1/2 dl vand og lad det simre under låg i en times tid. Rør forsigtigt i kålen et par gange undervejs.

Kom ca. 6 dl. af vandet fra kålen i en kasserolle, rør 2 spsk. sovsejævner i en kop af væden og rør det ud. Kog vandet op og tilsæt jævningen under omrøring, lad det småkoge i ca. 5 min. tilsæt kulør og smag til med salt og peber.

Nogle er måske vant til at få kartofler til, men er der for lidt kål kan man evt. servere en god skive rugbrød eller en flute til.