# Krautwickler Vegetarische Art

## Zutaten für 4 Personen

- 250 g Grünkern grob schrotten
- 1/2 l Gemüsesuppe
- 2 Lorbeerblätter
- 6 Wacholderbeeren
- 1 Zwiebel fein schneiden
- 250 g Gemüse (Karotten, Sellerie, Lauch)
- je nach Größe 4-8 Krautblätter

## Zubereitung

In die heiße Gemüsesuppe mit einem Schneebesen den grobgeschrotteten Grünkern einrühren bis zum Blubbern aufkochen und ca. eine 3/4 Stunde quellen lassen.

Den feingeschnittenen Zwiebel in Butterschmalz anrösten, ebenfalls das feingeschnittene Gemüse dazugeben - leicht anrösten.
Gemüse und Grünkern mit etwas Senf, Oreganum, Basilikum, Knoblauch und mit etwas Currypulver abschmecken, (wenn notwendig noch Salz dazugeben) anschließend alles gut durchmischen.
Diese Fülle in junge abgebrühte Krautblätter wickeln, in eine mit Olivenöl ausgefette Kasserole geben, zugedeckt ca. 1/2 Stunde bei 220° garen lassen.
Dazu empfehlen wir Schnittlauchrahmsoße und gedünstete Karotten.

Einen guten Appetit und Servus aus der Wiege der Biohotels in Österreich wünscht Ihnen

Ihre Familie Anna Maria Neureiter