

Kåldolmere



1 hvidkålshoved + ½ l okse eller kalve bouillon.

Ingredienser til farsen(4-5 per.)

500g. hakket kalvekød

1 stort løg

1 æg

2 spsk. Rasp+ 2 spsk. Hvedemel

½ tsk. peber + ½ spsk. Salt ½ tsk. Revet muskatnød

1½-2 dl. mælk.

Fremgangsmåde:

1. Rør det hakkede kalvekød sammen med alle ingredienserne.
2. Fjern de yderste blade på hvidkålen. Læg kålen i kogende vand 4-5 minutter, tag den op og lad det køle lidt af.
3. Tag forsigtigt de 8 yderste blade af en ad gangen. Skær det nederste grove stykke af midte ribben uden at bladene går i stykker.
4. Bred kålbladene ud på et spækbræt og fordel farsen på midten af hvert blad. Pak kålen om farsen og bind evt .kødsnor om pakkerne
5. brun kåldolmerne på en pande og læg dem i et ildfast fad
6. Hæld bouillon ved og sæt dolmerne i ovnen ved 200 grader i 45 min med stanniol over.
7. **sovsen:** hæld bouillon fra det ildfaste fad over i en gryde, tilsæt 1-2 dl. fløde, lidt salt, 1 tsk. Ribsgele og jævn den til en passende tykkelse.
8. fjern kødsnoren fra kåldolmerne og server kogte kartofler, agurkesalat og den varme sovs dertil.