

# Himmel un Ääd mit Kappes und Minze

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Traditionell, bodenständig, neu überdacht, fleischlos für jeden Tag

## Zutaten

- 8 große Spitz - oder Weißkohlblätter (2 Päckchen p. P.)
- 450 g gekochte Kartoffeln
- 4 mittelgroße Äpfel
- 100 - 120 g Zucker
- 100 ml trockener rheinischer Weißwein
- 200 ml flüssige Sahne
- 1 El Butter
- 1 kleines Bund Minze, gezupft, gehackt
- Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Füllung:

### Schritt2

Zunächst die Äpfel schälen, entkernen und in 1 cm große Würfel schneiden. Mit dem Zucker und dem Weißwein weich dünsten. Abgießen, die restliche Flüssigkeit reduzieren, wieder zu den Äpfeln geben.

### Schritt3

Gleichzeitig die die Kartoffeln kochen und ausgedämpft zerstampfen. Mit 2 El gehackter Minze, sowie mit etwas Salz verrühren, nachschmecken.

#### **Schritt4**

Die Kappes Päckchen:

#### **Schritt5**

Die kurz in kochendem Salzwasser blanchierten, in Eiswasser abgekühlten. Die Kohlblätter auslegen, grobe Strünke heraus schneiden.

#### **Schritt6**

Jeweils 2 El Füllung darüber geben, seitlich einschlagen und zu einem kleinen Päckchen aufrollen.

#### **Schritt7**

Eine ausreichend große, ausgebutterte Auflaufform mit etwas Zucker austreuen, die Päckchen dicht an dicht einsetzen.

#### **Schritt8**

Mit flüssiger Butter bestreichen und mit der Sahne übergießen.

#### **Schritt9**

Für ca. 25 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

#### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt11**

Den sahnigen Fond noch mit gehackter Minze versetzen und über die Kohlblättchen geben, sofort zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Rheinisch, Vegetarisch **Tags:** äpfel, fleischlos, kartoffeln, minze, rheinisch, spitzkohl

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/himmel-un-aeaed-mit-kappes-und-minze/>