

Krautwickel (Kohlroulade) –(H)

(4 Personen)

Man nehme einen Kopf lockeres Weißkraut und schneide die großen Blätter ab und blanchiere sie in kochendem Salzwasser 2 Min. und nehme die Blätter aus dem kochendem Wasser heraus, lege sie auf ein Blech oder Tisch und fülle diese mit Hackfleischmasse.

Jetzt wickelt man die Blätter gut zusammen und setze sie in einen Topf (Kaserole), bestreiche sie mit Butter oder Schmalz. Dann bestreue sie mit Kümmel und Speckwürfel und lasse die Krautwickel für 30 Min. bei 160 Grad im Backofen backen.

Danach gebe ich ½ Liter Brühe hinzu und lasse sie nochmals 20 Min. im Backofen weiter backen.

Nach dem Backen werden die Krautwickel in eine Schüssel gesetzt und warmgehalten.

In der Kaserole befindet sich ein Sud, dieser wird mit etwas, in der Pfanne geröstetem Mehl, unterrührt, angedickt und nochmals mit Salz, Pfeffer, Muskat abgeschmeckt. Mit frischer, gehackter Petersilie bestreut und über die Krautwickel gegeben.

Ist die Soße zu dick, gebe man noch etwas Milch hinzu

bitte wenden!

Krautwickelfüllung:

500 gr. gemischtes Hackfleisch

1 gehackte angedünstete Zwiebel

4 eingeweichte alte Brötchen

Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Teel. Senf, Petersilie

4 Eier

Alles gut vermischen und auf die Krautblätter immer einen großen Löffel der Krautwickelfüllung legen.

Danach die gefüllten Blätter wie zuvor im Rezept beschrieben behandeln.