

Krautwickel

1gr. Weißkohlkopf
500g Hackfleisch (gemischt)
1 Zwiebel
1 EL. Semmelbrösel
2 Eier
1 Bund Petersilie
weißer Pfeffer
Muskat, Salz
1/2L Bouillon
100g Schinkenspeck
1 EL. Öl

Mit der Sauce und Kartoffelbrei oder Salzkartoffeln reichen. Dazu evtl. gegrillte Tomaten.
Zum Einfrieren geeignet.
Getränkervorschlag: Bier

Zubereitung:

- 1)Vom Weißkohlkopf den Strunk entfernen, die Blätter einzeln löschen. Mit siedendem Salzwasser überbrühen und die Blätter darum abkühlen lassen.
- 2)Aus Hackfleisch, Eiern, Semmelbröseln, gehackter Petersilie, Zwiebel würfeln, Pfeffer, Muskat und Salz einen Teig bereiten.
- 3)Jeweils 2-3 Kohlblätter aufeinander legen und den Fleischteig gleichmäßig darauf verteilen. Die Blätter seitlich etwas einschlagen, aufrollen, mit weißem Garn umwickeln und zubinden.
- 4)Den Schinkenspeck würfeln, in einen Schmortopf in Öl anrösten, die Krautwickel von allen Seiten darin anbraten und mit Bouillon ablöschen. Etwa 50-60 Min schmoren lassen.