

Krautwickel

Zutaten	Zubereitung
<p>1 kg Weißkraut Salzwasser</p> <p>Fleischteig 500 g Hackfleisch 1 Ei 1 Semmel vom Vortag 1 große Zwiebel ½ Bd. Petersilie 1 TL Salz ½ TL Pfeffer 1 TL Kümmel</p> <p>Öl/Butterschmalz ½ l Fleisch-/Gemüsebrühe n. Bed. Soßenbinder</p> <p>750 g Kartoffeln</p>	<p>Kraut vorbereiten: - Vom Krautkopf so viel Krautblätter vorsichtig ablösen, wie man für die Krautwickel benötigt, waschen, Rippen abflachen, in Salzwasser halbweich koche oder - Krautkopf vom Strunk befreien, im Ganzen halbweich kochen, Blätter dann vorsichtig ablösen, auf ein Küchentuch legen und die Rippen abflachen.</p> <p>Fleischteig zubereiten: - Semmel in Wasser einweichen - Zwiebel schälen und fein würfeln - Petersilie fein schneiden - Zwiebeln in 1 EL Öl andünsten, Petersilie zugeben, kurz mitdünsten, abkühlen lassen - Semmel gut ausdrücken und mit den Zwiebeln zum Hackfleisch geben, mit Ei, Salz, Pfeffer zu einem geschmeidigen Teig verkneten - Einen Teil der gekochten Krautreste hacken und untermengen - Fleischteig abschmecken</p> <p>Krautwickel herstellen: - Fleischteig in Portionen einteilen, auf die vorgekochten Blätter setzen (ca. 2 EL), die Ränder einschlagen, aufrollen und mit einem Küchengarn oder Zahnstocher verschließen. - Krautrollen in heißem Fett im Schmortopf von allen Seiten anbräunen, restliche gehackte Krautreste zugeben, mit Brühe ablöschen und im geschlossenen Topf ca. 30 – 40 Min. garen.</p> <p>Kartoffeln zubereiten: - Kartoffeln waschen, im DDT dämpfen (15-20 Min. - je nach Größe) - Gegarte Kartoffeln schälen, der Länge nach vierteln</p> <p>Krautwickel fertigstellen: - Krautwickel herausnehmen, Küchengarn bzw. Zahnstocher entfernen - Soße nach Belieben etwas binden und abschmecken - Krautwickel mit Kartoffeln und Soße anrichten.</p>