

Kraut-Wickel 'Sarma'

Für 4 Portionen

8 Sauerkrautblätter	800 g gem. Hackfleisch	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	Koriander, Schnittlauch	Petersilie, Liebstöckel
1 TL Reis, Salz, Pfeffer	Paprikapulver edelsüß	Zucker
1 Djuvec-Soße	Kapern	

Zu Beginn Zwiebeln und Knoblauch mit etwas Zucker in einer Pfanne glasig dünsten. Etwas Reis dazugeben und gemeinsam anbraten. Anschließend das Hackfleisch mit Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch vermengen und mit Gewürzen abschmecken. Die Sauerkrautblätter gleichmäßig mit der Hackfleischmasse füllen und einwickeln. Zusammen mit Djuvecsoße und Kapern etwa eine Stunde köcheln lassen.

Frank Rosin am 28. Juli 2014