Dresdner Krautwickel

Für 4 Portionen:

1 Weißkohlkopf	1 EL gemahlener Kümmel	500 g gem. Hackfleisch
8 EL Pankobrösel	1 Ei	3 EL süße Sahne
2 Zwiebeln	150 g Speck	60 g Butter
250 ml Gemüsefond	100 ml saure Sahne	Salz, weißer Pfeffer

Den Strunk aus dem Kohlkopf herausschneiden. Pro Portion etwa 3 große Blätter von außen nach innen entfernen. Mit kochendem Salzwasser überbrühen, kurz aufkochen lassen und dann im kalten Wasser abschrecken.

Jeweils 2 große oder 3 kleinere Blätter etwas überlappend auslegen, mit gemahlenem Kümmel bestreuen und mit je 3 bis 4 dünnen Scheiben Frühstücksspeck belegen.

Die feingehackte Zwiebel in wenig Butter glasig braten.

Das Hackfleisch mit dem Ei, den Bröseln und der süßen Sahne verkneten, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Die Masse auf die Krautblätter verteilen, Blätter rechts und links einschlagen und aufrollen. Mit Küchengarn umwickeln und in einer Pfanne rundum scharf anbraten.

Eine Handvoll fein geschnittenes Kraut mitbraten, Gemüsefond angießen und die Wickel 1 Stunde zugedeckt schmoren lassen.

Die Soße samt Kraut mit der sauren Sahne legieren und eventuell eindicken.

Dazu schmeckt Kartoffelbrei oder Salzkartoffeln.

NN am 05. September 2003