

Bayerische Kraut-Wickel

Für 4 Personen:

Für Krautwickel (12-14):

1 großer Kopf Weißkraut	650 g gemischtes Hackfleisch	100 g fetter Speck
2 große Zwiebeln	1 Tasse ungekochter Reis (60g)	1 Tasse Wasser
1 Tasse Knödelbrot	edelstüßes Paprikapulver	Salz, Pfeffer
2 Tasse Fleischbrühe	1 mit Nelken gespickte Zwiebel	1/4 Tasse saure Sahne
1 EL Mehl		

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln	Butter	Milch
Salz	Muskatnuss	

Krautwickel:

Den Strunk des Weißkrauts von oben kreisrund einschneiden und den Krautkopf für circa fünf Minuten in kochendes Wasser einlegen. Danach die Blätter einzeln ablösen und den dicken Hauptstrunk jedes Blattes herausschneiden. Speck und Zwiebeln fein würfeln.

Fleisch mit Speck, Zwiebel, Salz, Pfeffer, gewaschenem Reis, Knödelbrot und Wasser gut vermischen. Krautblatt (bei einem kleinen Kohl zwei Blätter) mit Fleischmasse belegen und rollen. Beim Rollen die Enden der Krautblätter einschlagen, damit keine Füllung heraustreten kann und mit einem weißen Bindfaden binden.

Die Krautwickel in heißem Fett hellbraun anbraten und mit Fleischbrühe aufgießen. Die mit Nelken gespickte Zwiebel sowie Salz dazugeben.

Jetzt werden die Krautwickel circa eine Stunde bei mittlerer Hitze zugedeckt gar gedünstet. Während der Garzeit immer wieder Fleischbrühe hinzugeben.

Sahne und Mehl miteinander verrühren und im Topf bei den Krautwickeln einrühren, um die Soße zu binden. Die Soße einige Male aufkochen und mit Fleischbrühe und Paprika abschmecken. Die Fäden vor dem Anrichten von den Krautwickeln lösen.

Kartoffelpüree:

Kartoffeln kochen und danach fein stampfen. Warme Milch und Butter hinzugeben, bis das Püree eine weiche Konsistenz hat. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Hier finden Sie das zweite Rezept, das Alexander Herrmann mit Monika Gruber und dem Blumen-Seppi aus Passau gezaubert hat: Saftige Marillenknödel mit Schwipps

Alexander Herrmann am 24. Februar 2022