



Krautwicklerl

Zutaten für 6 Personen:

1 mittelgroßer fester Kopf Weißkraut

Für die Füllung:

Fleischteig von 250 g Hackfleisch (gemischt oder nur Schweinehack)

Salz, Pfeffer, 1 bis 2 Eier, 1 bis 2 alte Semmeln (eingeweicht)

1 Zwiebel, 2 EL Petersilie, etwas Thymian, Basilikum oder Liebstöckl

2 bis 3 EL gekochtes Kraut

Zum Dünsten oder Schmoren:

40 g Fett, ¼ l bis 3/8 l Brühe

evtl. 1 TL Mehl, Rahm und Tomatenmark

Zubereitung:

Vom Krautkopf so viele Krautblätter vorsichtig ablösen, wie für die Krautwickeln benötigt werden. Diese waschen, die Krautrippen abflachen und in Salzwasser halbweich kochen. Alternativ den Krautkopf vom Stunk befreien und im Ganzen halbweich kochen, Blätter dann vorsichtig ablösen und Rippen abflachen.

Fleischteig herstellen, gekochte und abgehackte Krautreste untermengen, abschmecken, in Portionen einteilen, auf die vorgekochten Blätter aufstreichen, Ränder einschlagen, aufrollen. Sie können die Rollen auch mit Küchenzwirn binden.

Die Krautrollen in heißem Fett im Schmortopf von allen Seiten anbräunen oder in der Röhre offen garen. Flüssigkeit nach Bedarf zugießen. Die Garzeit beträgt ca. 30 Minuten. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Soße nach Belieben etwas binden, mit Gewürzen verfeinern und abschmecken.

Die Krautwicklerl mit Soße anrichten. Als Beilagen eignen sich Salat, Kartoffelbrei oder Salzkartoffeln.