

## Kraut-Wickel mit Kartoffeln

### Für 2 Personen

250 g Hackfleisch, gemischt	150 g Räucherspeck	50 g Butter
25 g Mehl	125 ml Weißwein, trocken	100 ml Rinderfond
3 EL Butterschmalz	1 Kopf Weißkraut	1 Prise Salz
1 Prise Zucker	1 Prise Pfeffer	1 Prise Kümmel
3 Zweige Thymian	3 Wacholderbeeren	1 Ei
1 Gewürznelke	1 Lorbeerblatt	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Den Weißkrautkopf in Salzwasser kochen, die großen äußeren Blätter sowie den Mittelstrunk entfernen und zupfen. Den Räucherspeck fein würfeln und in einer Pfanne auslassen. Die Zwiebel abziehen, würfeln und etwas Olivenöl andünsten. Das Ganze kurz auskühlen lassen, mit dem Hackfleisch und dem Ei vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in ein Krautblätter geben, aufrollen und mit Küchengarn festbinden. Die Krautwickel zusammen mit dem Lorbeer, der Wacholderbeere, der Gewürznelke und dem Kümmel in etwas Olivenöl anbraten. Den Rinderfond angießen und alles für zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend den Krautwickel in eine Backform geben und für sieben Minuten im Backofen garen lassen. Während dessen immer wieder mit Butter bestreichen. Die Soße aus der Pfanne durch ein Sieb gießen, den Weißwein einkochen, 50 Gramm Butter einmontieren und mit Mehl abbinden. Den Thymian zupfen und fein hacken. Die Kartoffeln herausnehmen, pellen, in Scheiben schneiden und in 50 Gramm Butter mit dem Thymian anbraten. Die Krautwickel mit den Thymiankartoffeln und der Soße anrichten und servieren.

Henning Hartmann am 05. November 2009