

## Kraut-Wickerl mit Kartoffel-Püree

### Für 2 Personen

250 g Hackfleisch, halb und halb	1 Spitzkohl, mittelgroß	4 Kartoffeln, groß, mehlig
1 Brötchen, vom Vortag	2 Zwiebeln	1 Bund Suppengrün
1 Knoblauchzehe	2 Eier	1 EL Tomatenmark
250 ml Gemüsefond	250 ml Milch	200 ml Sahne
30 g Butter	1 Muskatnuss	1 TL Majoran, getrocknet
1 Bund Petersilie, glatt	Butterschmalz	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Das Brötchen in etwas Wasser einweichen lassen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Das Bund Petersilie zupfen und fein hacken. Eine Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Einige Blätter vom Spitzkohl abtrennen und in kochendem Salzwasser fünf Minuten ziehen lassen. Währenddessen das Hackfleisch mit dem eingeweichten Brötchen, den Eiern, zwei Esslöffeln der gehackten Petersilie, dem Majoran, der Zwiebel und dem Knoblauch vermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf den Kohlblättern verteilen, einschlagen und mit Küchengarn fixieren. Nun die Kohlwickerl in etwas Butterschmalz rundum anbraten, bis sie eine bräunliche Färbung bekommen. Anschließend die Kohlrouladen im Backofen gar ziehen lassen. Für die Soße die verbleibende Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Möhre und die Sellerie schälen und fein würfeln. Den Lauch in Ringe schneiden. Alles mit dem Tomatenmark in dem Krautwickerlsud anschwitzen. Anschließend das Ganze mit dem Gemüsefond ablöschen und reduzieren lassen. Zum Schluss die Soße mit einem Schuss Sahne verfeinern. Die Kartoffeln stampfen und mit der Milch, 125 Milliliter Sahne, der Butter und etwas von dem Kartoffelwasser mischen. Das Püree mit etwas Muskat und Salz abschmecken. Die Krautwickerl mit dem Püree und der Soße auf Tellern anrichten und mit etwas Petersilie bestreuen.

Irmis Brey am 22. Februar 2010