

## Kraut-Wickerl mit Käse überbacken

### Für 2 Personen

1 Brötchen vom Vortag	300 ml Milch	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	50 g geräucherter Bauchspeck	1 EL Butterschmalz
3 EL fein gehackte Petersilie	200 g gemischtes Hackfleisch	1 Ei
Salz, Pfeffer	edelsüßes Paprika	4 mittlere Wirsingblätter
100 ml Bratenjus	125 ml trockener Rotwein	4 Scheiben Emmentaler
400 g Kartoffeln	30 g Butter	Muskat

Brötchen vom Vortag in Scheiben schneiden. 200 ml Milch erwärmen und die Brötchenscheiben damit übergießen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Speck darin anbraten. Zwiebel zugeben und mitdünsten. 2 EL Petersilie untermischen. Alles mit Hackfleisch, eingeweichten, ausgedrückten Brötchen, Knoblauch und Ei zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Die Wirsingblätter in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Herausnehmen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Wirsingblätter ausbreiten und jeweils etwas Hackfleischmasse darauf verteilen und fest aufrollen. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Nach Belieben fest stecken. Krautwickerl dicht in eine ofenfeste Form legen. Bratenjus und Rotwein zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Käse darüber legen und alles ca. 30 Minuten garen. Falls der Käse zu dunkel wird, abdecken. Inzwischen Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Übrige Milch und Butter erwärmen. Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit der Milch-Butter-Mischung zu einem Püree verrühren. Mit Salz und Muskat würzen. Petersilie darüber streuen. Krautwickel herausnehmen. Mit dem Kartoffelpüree servieren.

Otto Koch am 22. November 2013