

# Kraut-Wickerl

## Für 4 Personen

400 g Hackfleisch, gemischt	1 Kopf Weißkohl (ca. 1,5 kg)	2 Eier
2 Brötchen, altbacken	60 g Butterschmalz (oder Butter)	0,5 TL Thymian, getrocknet
1 TL Majoran, getrocknet	1 EL Kümmel	1 Zehe Knoblauch
500 ml Fleischbrühe	0,5 Bund Petersilie	12 Sch Frühstücksspeck
100 ml Sahne	2 EL Crème-fraîche	1 Zitrone
2 Zwiebeln	1 TL Zucker	Salz
Pfeffer		

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und anschließend Salz hinzugeben. Den Weißkohl putzen, halbieren und den Strunk entfernen. 16 schöne Blätter ablösen und abbrausen. Die einzelnen Blätter und den restlichen Kohl am Stück im kochenden Salzwasser blanchieren. Die losen Kohlblätter einige Minuten vor dem ganzen Kohl aus dem Salzwasser nehmen, trockentupfen und je zwei Blätter überlappend aufeinanderlegen. Die beiden Brötchen in Wasser einweichen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Die Brötchen ausdrücken und diese in einer Schüssel mit Hackfleisch, Petersilie, Eiern, Knoblauch und der Hälfte der Zwiebeln verkneten. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian würzen. Jeweils zwei Esslöffel vom Fleischteig auf die vorbereiteten Kohlblätter streichen, die Ränder einschlagen und aufrollen. Mit je zwei Scheiben Speck umwickeln und mit Küchengarn zubinden. Den übrigen Kohl in Rauten schneiden. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Rouladen darin rundherum scharf anbraten. Hiernach die Kohlrauten dazugeben, Zucker darüber streuen, die restlichen Zwiebelwürfel hineingeben und alles kurz andünsten. Mit der Fleischbrühe ablöschen und auffüllen. Eine halbe Zitrone pressen und das Ganze mit Zitronensaft, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Die Krautwickerl zugedeckt circa 35 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren, danach herausnehmen. Sahne und Crème fraîche in den Sud einrühren und erneut mit den Gewürzen abschmecken. Zuletzt den Sud über die Wickerl gießen und das Ganze servieren.

Horst Lichter am 18. September 2010