

# Krautwickel 'Lasagne Style'

## Für 4 Personen:

1 kg Hackfleisch	6 Zwiebeln	250 g Speck
1 Kopf Wirsing	eine Orange	4 Zweige Blatt Petersilie
100 g Butter	250 ml Gemüsebrühe	1 EL Speisestärke
Pflanzenöl	Salz, Pfeffer	Kümmel, gemahlen

Die äußeren Blätter des Wirsings entfernen, die restlichen großen Blätter ebenfalls vorsichtig vom Krautkopf abziehen und der Länge nach den Strunk herausschneiden.

Dann zuerst die festeren, dunkelgrünen Blätter und anschließend die feineren, hellgrünen Blätter in einem großen Topf mit kochendem, gesalzenem Wasser eine Minute auf dem Herd blanchieren. Anschließend herausnehmen, in einem Sieb mit fließend kaltem Wasser abbrausen und auf Küchentuch abtropfen bzw. trocken tupfen.

## Füllung:

Die Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden, in einer Pfanne mit einem Schuss Pflanzenöl auf dem Herd goldbraun anschwitzen und mit Kümmel abschmecken.

Das Hackfleisch in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Einen Bräter großzügig mit zimmerwarmer Butter ausstreichen, den Boden mit einer Schicht trocken getupfter Wirsingblätter auslegen, mit einer Schicht Zwiebelwürfel bedecken, etwa ein Drittel des Hackfleisches darauf verteilen, gleichmäßig flach drücken und mit Speck belegen.

Anschließend alle Schritte noch zwei Mal wiederholen, um je 3 Schichten zu erhalten und das Ganze nochmals mit je einer Schicht Wirsing und Speck abdecken und für ca. eine Stunde (je nach Größe des Bräters) im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze backen, aus dem Ofen nehmen und 15 bis 20 Minuten bei Zimmertemperatur etwas abkühlen lassen.

Nach dem Abkühlen vorsichtig aus dem Bräter nehmen und im Backofen bei 60 Grad warm halten.

Den im Bräter entstandenen Fleischsaft durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen, die Gemüsebrühe zugeben, aufkochen lassen, mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht sämig abbinden, mit Orangensaft und -abrieb abschmecken und etwas fein geschnittene Petersilie unterrühren.

Die Kraut-Lasagne vorsichtig schneiden, auf Tellern anrichten und mit der Sauce servieren.

Als Beilagen passen gebratene Serviettenknödel oder Kartoffeln.

Alexander Herrmann am 17. Oktober 2023