

Kohlrouladen nach Melitta Varlams Papa

1 kg Hackfleisch gemischt	5 g Pfeffer	15 g Salz
2 große Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	125 g Reis
600 g Wammerl	1/2 l Tomatensaft	1 l Wasser
2 Sauerkrautköpfe		

Zwiebeln klein hacken, glasig anbraten. Den Reis vorkochen.

Die Knoblauchzehen pressen und mit dem Hackfleisch, den Zwiebeln, dem vorgekochten Reis, Salz und Pfeffer gut vermischen. Das ist die Füllung für die Krautwickel.

Vom Wammerl ein paar 2 cm große Speckwürfel wegschneiden. Den Rest in einen großen Topf unten reinlegen. Einen Teil der eingelegten Sauerkrautblätter ganz klein hacken und auf die Wammerl im Topf eine Lage davon legen.

Jeweils einen Löffel von der Hackmasse in die restlichen Sauerkrautblätter hineingeben und wie Rouladen einwickeln. Die Krautwickel im Topf übereinander schichten und zwischendurch ein paar Speckwürfel und gehacktes Sauerkraut hineingeben.

Das Ganze mit einem halben Liter Tomatensaft und einem Liter Wasser aufgießen und langsam für ca. 2 1/2 Stunden bei niedriger Hitze simmern lassen.

Gegessen werden die Krautwickel mit Brot oder Polenta und Creme fraiche.

Alexander Herrmann am 17. Oktober 2023