

## Rezept

# Krautwickel nach Großmutter's Art

Ein Rezept von Krautwickel nach Großmutter's Art, am 19.04.2024

## Zutaten

Salz	1	Weißkohl (ca. 1 ½ kg)
1 Zwiebel	1 Bund	Petersilie
4 EL Öl	2 EL	Semmelbrösel
500 g gemischtes Hackfleisch	2	Eier (Größe M)
1/2 TL getrockneter Thymian	1/2 TL	Chilipulver
1 TL Dijon-Senf		Pfeffer
1 Bund Suppengrün	50 g	durchwachsener Räucherspeck (in Scheiben)
1/2 l Gemüsebrühe	2 TL	Speisestärke
1 TL Worcestersauce		

## Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | Pro Portion Ca. 580 kcal

## Zubereitung

1. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Den Strunk großzügig aus dem Weißkohl ausschneiden. Den ganzen Kohl in das kochende Wasser geben und in 6-8 Min. halbweich kochen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und kalt abschrecken. Die Blätter vorsichtig ablösen und die Blattrippen etwas flacher schneiden. 8 große Blätter beiseitelegen, 4 Blätter für die Füllung fein hacken.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin goldbraun andünsten. Petersilie und Semmelbrösel dazugeben und unterrühren.
3. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebelmischung, Eier, Thymian, Chili, Senf und 2 EL gehackten Weißkohl hinzufügen und alles mit den Händen gut verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die großen Kohlblätter auf der Arbeitsfläche auslegen und je 1-2 EL Fleischteig daraufgeben. Die Kohlblätter seitlich über der Füllung einschlagen und von der unteren Seite her aufrollen. Die Krautwickel mit Küchengarn zusammenbinden.
4. Den Backofen auf 150° vorheizen. Das Suppengrün putzen, waschen bzw. schälen und klein würfeln. Das restliche Öl in einem ofenfesten Bräter erhitzen, den Speck darin knusprig braun braten und wieder herausnehmen. Die Krautwickel im heißen Speckfett auf allen Seiten anbraten. Das Suppengrün dazugeben, die Brühe angießen und die Speckscheiben hinzufügen.
5. Die Krautwickel im heißen Ofen (Mitte, Umluft 130°) offen ca. 40 Min. garen, dabei ab und zu mit Brühe begießen. Die Krautwickel herausheben und warm halten. Den Fond durch ein Sieb in einen Topf gießen und aufkochen lassen. Die Stärke mit etwas Wasser anrühren und unterrühren. Die Sauce mit Worcestersauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Krautwickel mit der Sauce servieren.