

Rezept

Krautwickel mit Paprika

Ein Rezept von Krautwickel mit Paprika, am 22.07.2024

Zutaten

Salz	1	Weißkohl
1 rote Spitzpaprikaschote	1	Zwiebel
1 EL Öl	1	Wacholderbeere
1 EL eingelegte Kapern	1	altbackenes Brötchen
250 g gemischtes Hackfleisch	3 EL	geackte Petersilie
4 TL Dijonsenf	2 TL	edelsüßes Paprikapulver
1 Ei		Pfeffer
1-2 EL Butterschmalz	400 ml	Fleischbrühe
2 Rosmarinzweige	2 TL	Speisestärke
1-2 TL Zucker	ca. 1 EL	Aceto balsamico
Küchengarn (nach Belieben)		

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Reichlich Salzwasser aufkochen. Vom Kohl den Strunk entfernen. Eine Fleischgabel in den Kohlkopf stechen und den Kohl ins kochende Wasser halten. Nach und nach 4 Blätter ablösen und abtropfen lassen. Dicke Blattrippen flach schneiden. (Restlichen Kohl anderweitig verwenden.)
2. Die Paprika halbieren, entkernen, waschen und klein würfeln. Die Zwiebel schälen und würfeln. Beides in dem Öl anbraten. Wacholderbeere zermörsern, kurz mitbraten.
3. Die Kapern fein hacken. Das Brötchen fein reiben. Hackfleisch, Brötchenbrösel, Paprikamischung und Kapern mit Petersilie, 3 TL Senf, Paprikapulver und Ei mischen. Salzen, pfeffern und verkneten.
4. Auf jedes Kohlblatt ein Viertel der Füllung setzen. Die Längsseiten einschlagen, die Blätter vom Stielansatz her einrollen. Die Krautwickel nach Belieben mit Küchengarn verschnüren, im Butterschmalz auf der Nahtseite braun braten. Dann wenden und auf der anderen Seite ebenfalls braun braten. Mit 250 ml Brühe ablöschen und unter gelegentlichem Wenden zugedeckt ca. 40 Min. schmoren. Den Rosmarin waschen und nach 20 Min. Schmorzeit zugeben.
5. Krautwickel herausnehmen, Rosmarin entfernen. Restliche Brühe und Stärke verrühren, in die Pfanne geben. 1 TL Zucker und den restlichen Senf zufügen. Aufkochen und einkochen, bis die Sauce leicht andickt. Mit Salz, Pfeffer, Balsamico und Zucker abschmecken. Krautwickel noch kurz in die Sauce einlegen und servieren.