

Rezept

Krautwickel mit Räucherspeck

Ein Rezept von Krautwickel mit Räucherspeck, am 15.12.2025

Zutaten

2	Brötchen vom Vortag	Salz
1 TL	Kümmel	1 großer Kopf Weißkraut
3	Zwiebeln	1 EL Butter
2	Eier	400 g gemischtes Hackfleisch
	Pfeffer	je 1/2 TL getrockneter Majoran und Thymian
	1/2 TL gemahlener Kümmel	1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
1	Möhre	60 g Räucherspeck
3 EL	Butterschmalz	1 EL Mehl
	Küchengarn	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Brötchen in heißem Wasser einweichen und gut ausdrücken. In einem großen Topf Salzwasser mit Kümmel zum Kochen bringen. Den Krautkopf putzen, den Strunk tief herausschneiden. Im kochenden Wasser blanchieren und nach und nach die äußersten Blätter ablösen.
2. 1 Zwiebel schälen, klein würfeln und in der Butter andünsten. Zwiebelwürfel, Brötchen und Eier unter das Hackfleisch mengen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und den übrigen Gewürzen abschmecken.
3. 8 große Krautblätter auf der Arbeitsfläche auslegen, auf jedes große 2-3 kleinere legen. Jeweils 2 EL Hackmasse darauf geben, die Blätter von den Seiten über die Füllung schlagen, fest aufrollen und mit Küchengarn binden.
4. Möhre schälen und in Scheiben schneiden, die restlichen Zwiebeln schälen und vierteln. Den Speck in Scheiben schneiden, etwas von dem restlichen Kraut in Streifen schneiden. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
5. In einem großen Bräter das Schmalz erhitzen, die Krautwickel darin von allen Seiten kräftig anbraten. Speck, Zwiebeln, Möhren und Kraut dazugeben, kurz mitschmoren. 1/2 l Krautkochwasser zugießen. Zugedeckt im Ofen (Mitte) 50 Min. schmoren lassen. Das Mehl mit 3 EL Wasser verquirlen, unter die Sauce rühren und kurz aufkochen lassen.