

Rezept

Sarmale – rumänische Krautwickel

Ein Rezept von Sarmale – rumänische Krautwickel, am 28.06.2026

Zutaten

Für die Füllung

1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
500 g Rinderhackfleisch	4 EL Reis
1 TL Paprikapulver	Salz
Pfeffer	1 Ei (Größe M)

Für die Wickel und die Sauce

1 Glas sauer eingelegter Weißkohl	125 g Speckwürfel
4 EL Tomatenmark	2 Lorbeerblätter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für die Füllung Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Hackfleisch in einer Schüssel mit Reis, Zwiebelwürfeln, Knoblauch, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Ei vermengen.
2. Weißkohlblätter aus dem Glas nehmen und dicke Blattrippen herausschneiden. Füllung mit einem Esslöffel portionieren, in der Mitte verteilen und Blätter zu Rouladen wickeln. Ggf. mit Zahnstochern zusammenstecken.
3. Speckwürfel in einem Topf knusprig zerlassen. Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Mit ca. 400 ml Wasser ablöschen, Lorbeerblätter hineingeben und Krautwickel dazugeben. Alles zusammen ca. 45 Minuten köcheln lassen. Anschließend Lorbeerblätter entfernen und servieren.