

Kraut Wickel

Zutaten für 4 Portionen:

1 Weißkraut Happerl (etwa 1 kg), Salz, Pfeffer, Kümmel, 2 Esslöffel Butter, ¼ l Gemüse oder Rindsbouillon, 1 Lorbeerblatt

Füllung: 200 g Zwiebeln, 200 g Karotten, 2 Esslöffel Butter, 500 g faschiertes Rindfleisch, 1 Dotter, 150 g Topfen, 2 Esslöffel gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, Majoran, zerdrückter Knoblauch, Muskat

Kraut putzen, waschen, Strunk kegelförmig herausschneiden. Ganzes Kraut Happerl in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser geben und nach und nach acht Krautblätter ablösen. Diese kalt abschrecken, gut abtropfen lassen und zum Trocknen auf ein Küchentuch legen. Restliches Kraut grob schneiden, in eine befettete Auflaufform geben und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Füllung: Geschälte Zwiebeln fein schneiden, geschälte Karotten fein reiben und beide Gemüse zusammen etwa 5 Minuten in Butter dünsten. Etwas überkühlen lassen und mit den restlichen Zutaten zum Faschierten geben, Fleisch gut würzen und rasch verkneten.

Dicke Rippen der Krautblätter herausschneiden. Faschiertes in 8 Portionen teilen und auf die Krautblätter legen, seitlich einschlagen und aufrollen, Krautrouladen auf das geschnittene Kraut legen, Bouillon darüber gießen, mit Butterflocken belegen, ein Lorbeerblatt dazugeben und im vorgeheizten Rohr etwa 40 Minuten garen (Ober /Unterhitze 200°C, Heißluft 160°C, Gas Stufe 5), Nach der halben Garzeit die Krautrouladen umdrehen, dabei auch das geschnittene Kraut durchrühren und fertigbaren.

Dazu passend: Petersilkartoffeln und Paradeissalat



photographaphy: b. brasch . foodstyling: b. duregger