

Sauerkraut Kraut-Wickel Gefülltes Kraut

Zutaten



Für die Füllung

1 kg	gem. Hackfleisch
20 g	Salz
10 g	Pfeffer
150 g	Reis (Milchreis)
2	Zwiebeln (Paprikapulver...)
1	Kopf Sauerkraut (ganze Blätter)
1 kg	Sauerkraut

Zubereitung

Die Zwiebeln fein hacken. Im Hackfleisch eine Mulde formen, Zwiebeln, Reis, Salz und Pfeffer dazugeben und alles gut mischen. Blätter vom Krautkopf abziehen und in Form schneiden. Jeweils ca. 40-50 g Fleisch pro Krautblatt einrollen, die Enden nach innen drücken um die Sauerkrautwickel zu verschließen.

Einen großen Topf bereitstellen. Den Topfboden mit einer dünnen Schicht fein gehobeltem Sauerkraut gleichmäßig auslegen. Darauf die Krautwickel schichten und gut mit Sauerkraut bedecken. Wasser dazugießen bis alles gerade bedeckt ist. Bei mäßiger Hitze das Sauerkraut 1,5 Stunden schmoren lassen. In einer Pfanne 50 ml Öl oder 2 EL Schmalz erhitzen, 2 EL Mehl und 1 EL Paprikapulver klumpenfrei einrühren, darauf achten daß die Einbrenne nicht zu heiß wird. Mit etwas Wasser verdünnen, zu einer homogenen Soße rühren, über das Kraut verteilen und weitere 30 Minuten ziehen lassen. Das so zubereitete Sauerkraut kann mehrmals – auch am nächsten Tag erhitzt und serviert werden. So mancher Liebhaber dieses Gerichts vertritt die Meinung dass es am nächsten Tag noch besser schmeckt, als am Tag der Zubereitung.

Es gibt viele Varianten dieses Gericht zuzubereiten. Ich beschreibe hier nur zwei. Man kann es mit oder ohne Paprikapulver zubereiten, zusätzlich noch im Herd vor dem Servieren überbacken u.s.w. (in YOUTUBE finden Sie unter "Krautwickel", "Krautrouladen", "Kohlrouladen", oder "Sarma" bzw. "Sarmale" oder "Sarmalute" viele weitere Tipps...)



P.S.

Als Variante kann man zur Fleischmasse noch 1-3 TL Paprikapulver dazumischen. Ein umgedrehter Essteller oben aufgelegt, sorgt dafür dass alles nach unten gedrückt wird und der Flüssigkeitsstand leicht kontrolliert werden kann. Bei Bedarf Wasser nachgießen.

Hier noch die Alternative - Sauerkraut mit Paprikapulver

