

Sauerkraut Kraut-Wickel Gefülltes Kraut

Zutaten



Für die Füllung

1 kg	gem. Hackfleisch
25 g	Salz
10 g	Pfeffer (ca. 1 TL)
150 g	Reis (Milchreis)
2	Zwiebeln
2	Eier
1	Kopf Sauerkraut
1 kg	Sauerkraut

Zubereitung

Die Zwiebel fein hacken. Im Hackfleisch eine Mulde formen, Reis, Salz, Pfeffer und die Eier 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.

Einen großen Topf bereitstellen. Den Topfboden mit einer dünnen Schicht Kraut gleichmäßig auslegen. Darauf die Krautwickel schichten und gut mit Sauerkraut bedecken. Wasser dazugießen bis alles fast 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 0,5 Stunden ziehen lassen.

Mit Sauerrahm garnieren und heiß servieren.

