

Sehr spezielle Krautwickel

VORBEREITEN

45
Min.

ZUBEREITEN

150
Min.



1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
250 g roher Langkornreis
2 Teelöffel edelsüßes Paprikapulver
1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
1/2 Teelöffel gemahlener Zimt
Salz
grob gemahlener schwarzer Pfeffer

Dieses Gericht hat seinen Ursprung am Balkan, wurde von den Wienern aber schon vor Ewigkeiten eingebürgert. Allerdings wird hierzulande auf die finale Paprikaeinbrenn (Einbrenn, Einmach = in Fett hell/dunkel geröstetes Mehl, das zum Binden verwendet wird) verzichtet und wesentlich weniger Knoblauch verwendet. In meinem Rezept finden sich außerdem noch ein paar Zutaten, die bei Sarma (vergorener Weißkohl) nicht ganz so üblich sind. Die Krautwickel lassen sich wunderbar einfrieren und schmecken auch aufgewärmt gut, denn Sarma können Sie in der Regel nur häuptelweise kaufen. Wozu also ein Rezept für einen halben Kopf?

- 1 -

Zutaten für 10 Personen

Für die Wickel

1 Häuptel (Kopf) Sarmakraut
300 g roh geräucherter Speck in dünnen Scheiben
1 Esslöffel Zucker
4-5 Lorbeerblätter
1 l Rindsuppe (Brühe) oder Wasser
1 Teelöffel Wacholderbeeren
1 Teelöffel Pimentkörner
4 Gewürznelken
Sauerrahm zum Servieren

Für die Fülle

1 kg gemischtes Faschiertes (gemischtes Hackfleisch
50% Rind, 50% Schwein)

RICHTIG VORBEREITEN Vom Krautkopf den Strunk kegelförmig herausschneiden. Die einzelnen Blätter vorsichtig abschälen, ohne sie zu zerreißen. Mit einem Messer die dicke Mittelrippe am unteren Ende abflachen und die Blätter in reichlich Wasser einlegen. Sehr salziges Kraut muss sogar mehrere Male durchgewaschen werden. Anschließend die einzelnen Blätter fest ausdrücken und dabei nicht an Kräften sparen. Das Herz halbieren und in feine Streifen schneiden. Mit Wasser abspülen und ausdrücken.

- 2 -

FÜLLE ZUBEREITEN Das Faschierte in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein

Sehr spezielle Krautwickel

reiben. Reis und die Gewürze dazugeben und alle Zutaten mit den Händen gut verkneten.

- 3 -

ROULADEN WICKELN Jeweils ein Krautblatt mit dem Stielansatz nach unten auflegen (bei kleineren zwei verwenden). Eine Portion der Fleischfülle zu einer kleinen Rolle formen und unten auf das Blatt legen. Mit einer einzelnen Umdrehung einwickeln, dann die linke Seite einschlagen und das Blatt vollständig aufwickeln. Zum Schluss das rechte Ende mit dem Finger in die Roulade stopfen. Auf diese Weise werden die Blätter fixiert und halten gut zusammen. Die fertigen Rouladen jeweils mit einer Speckscheibe umwickeln.

- 4 -

SCHMOREN Das Backrohr auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das in Streifen geschnittene Herz des Sarma in einem großen Bräter verteilen. Mit dem Zucker bestreuen. Die Wickel dicht nebeneinander einlegen oder bei Platzmangel auch hineinstellen und die Lorbeerblätter dazwischen stecken. Die Rindsuppe oder das Wasser mit den Gewürzen aufkochen und über die Wickel gießen. Heißes Wasser ergänzen, bis diese knapp bedeckt sind. Den Bräter mit einem Deckel verschließen und die Wickel etwa 2 Stunden im Backrohr schmoren. Deckel abnehmen und eventuell Flüssigkeit ergänzen. Die Hitze auf 200 °C erhöhen und die Wickel noch 30 Minuten offen schmoren, bis die Rouladen leicht gebräunt sind und die Flüssigkeit um ein Drittel reduziert ist.

- 5 -

SERVIEREN Den Sauerrahm glatt rühren und die Krautwickel damit zu Tisch bringen. Brot oder gekochte Erdäpfel (Kartoffeln) dazu reichen.