

Omas Rezeptesammlung

Dresdner Krautwickel

Gattung: Dresden, Fleisch, Hack, Kohl, Rind, Sachsen, Schwein

1	kg	Weißkraut,			Pfeffer,
2	Essl.	gehackter Kümmel,		150 g	Rauchfleisch (in feine
200 g		Rinderhackfleisch			-Würfel),
200 g		Schweinehackfleisch		2	Essl. Mehl, Butterfett,
1		Brötchen,		1/4	Liter Fleischbrühe,
2		Eier,		4	Essl. Sauerrahm,
2		Zwiebeln (fein gehackt),		1	Teel. Butter
		Salz,			

Den Strunk aus dem Kohlkopf herausschneiden und den Kopf kurz mit kochendem Wasser überbrühen.

Die Blätter ablösen. Pro Person 2 bis 3 große Krautblätter nebeneinander so auslegen, dass sie sich etwas überlappen. Mit Kümmel bestreuen.

Für die Füllung Hackfleisch, in Wasser eingeweichtes, dann ausgedrücktes Brötchen, Eier, Zwiebeln, Salz und Pfeffer vermengen. Die Rauchfleischwürfelchen unterkneten.

Die Fülle auf die Krautblätter geben, Blätter zusammenrollen und mit Rouladennadeln zusammenhalten. In Mehl wälzen und im erhitzten Bratfett ringsum anbraten.

Etwas klein geschnittenes Kraut zufügen. Mit Brühe aufgießen und zugedeckt 1 Stunde schmoren lassen. Die Sauce mit Sauerrahm und Butter verfeinern.