

Krautwickel mit Hackfleisch-Füllung, Salzkartoffeln

Für zwei Personen

Für Krautwickel, Füllung:

250 g gem. Hackfleisch	1 kleiner Wirsing Kohl	1 Zwiebel
1 Brötchen vom Vortag	1 Ei	50 ml Milch
3 EL Butterschmalz	250 ml Gemüsefond	Pflanzenöl
$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Kümmel	$\frac{1}{2}$ TL scharfes Paprikapulver	Salz
Pfeffer		

Für die Kartoffeln:

6 festk. Kartoffeln

Für Krautwickel und Füllung:

Sechs Wirsingblätter abtrennen und waschen. Wirsingblätter in Salzwasser 3 Minuten blanchieren, herausheben, abschrecken und etwas trocken tupfen. Blätter einzeln auf ein Küchenbrett flach hinlegen und mit Klarsichtfolie bedecken. Mithilfe eines Nudelholzes den Strunk plattrollen.

Milch in einem Topf erhitzen. Brötchen mit heißer Milch übergießen und weich werden lassen. Die restlichen Wirsingblätter abzupfen, den Strunk entfernen und Wirsing in schmale Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. Butterschmalz erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Wirsingstreifen dazu geben und ebenfalls mit andünsten.

Das eingeweichte Brötchen mit dem Hackfleisch und einem Ei vermengen. Die Hälfte der Zwiebel-Wirsing-Mischung dazu geben. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kümmel abschmecken.

Je ein Wirsing-Blatt flach hinlegen, in der Mitte je einen Esslöffel der Hackmasse verteilen. Wirsing seitlich einschlagen und einrollen. Mit Holzspießen fixieren. Mit der Nahtseite nach unten in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz kräftig bräunen, dann mit Gemüsefond auffüllen und zugedeckt schmoren lassen. Zum Schluss den zweiten Teil Wirsingstreifen hinzufügen.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen und halbieren. In einem Topf mit Salzwasser garkochen. Abgießen.

Beate Gründer am 26. Juni 2025