

## Krautwickel gefüllt mit Rinderhack

### Rezept für 6 Portionen

900 g Rinderhackfleisch, 1 mittlerer Weißkrautkopf, 6 Scheiben Räucherspeck, 100 g rohe Schinkenwürfel, 3 Eier, 2 in lauwarmen Wasser eingeweichten und ausgedrückten Kaisersemmeln, 50 g Semmelbrösel, 1 feingewürfelte Zwiebel, 3 Stängel gehackte Petersilie, 1 feingehackte Knoblauchzehe, 20 g feingehackter Ingwer, 5 Essl. Rapsöl, Gewürze.



Bild U. Großmann

Für die Kohlblätter einen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Aus dem Kohlkopf den Strunk rausschneiden und dann ins kochende Wasser legen. Nach ca. 5 Minuten lösen sich die Blätter und diese dann nach und nach entnehmen. Die Blätter mit einem Küchenpapier trocken tupfen und auseinander auf einem Brett verteilen. Mit Salz, Pfeffer und wenig Kümmel würzen.

In einer Pfanne in 3 Essl. Rapsöl die Zwiebelwürfel zusammen mit den Knoblauch- und Ingwerwürfeln, sowie der gehackten Petersilie glasig anschwitzen und mit dem Hackfleisch, den ausgerückten Semmeln, den Eiern und den Semmelbrösel zu einer Masse verarbeiten. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran.

Die Hackfleischmasse jetzt auf den Kohlblättern verteilen und diese einwickeln. Die Räucherspeckscheiben um die Krautwickel wickeln. Den Boden einer Bratereinne mit dem restlichen Rapsöl einpinseln und die Krautwickel darin einsetzen. Zuletzt die rohen Schinkenwürfel über die Krautwickel streuen. Das Backrohr auf 180 Grad Umluft vorheizen und die Krautwickel, je nach Stärke 40 bis 60 Minuten garen.

Als Beilagen eignen sich Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree.

Die restlichen Blätter vom Weißkrautkopf in feine Streifen schneiden und zum Krautsalat mit Salz, Essig, Pfeffer, Kümmel und Rapsöl anmachen.

