

„Krautwickerl“ (Kohlrouladen)



Menge	Zutaten	Zubereitung
1 Kopf	Weißkraut (oder Spitzkraut)	Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Kraut waschen, äußere Blätter entfernen, rund um den Strunk tief einschneiden und mit dem Strunk nach unten ins kochende Wasser legen. Nach 3 Minuten umdrehen und Blätter einzeln abwickeln (16 Stück).
2 l	Wasser	
500 g	Hackfleisch	in eine Metallschüssel geben
1	Zwiebel	schälen und fein würfeln, zugeben
2	Frühlingszwiebeln	
2	Knoblauchzehen	
etwas	Wurzelwerk (Karotte, Sellerie, Lauch)	waschen, putzen, schälen und fein reiben, zugeben
2	Eier	zugeben
½ TL	Salz	Alle Zutaten zum Hackfleischteig geben und gut vermischen, immer zwei Kohlblätter auslegen, etwas salzen, Fleischteig verteilen, in das erste Blatt einwickeln und dann in das zweite, dabei die Ränder rechts und links einschlagen und dann vom dicken Ende her aufwickeln. Mit einem Faden unwickeln. (ergibt 8 „Krautwickerl“)
½ TL	Brühekörner	
1 EL	Senf	
	Pfeffer, Kümmel	
2 EL	frische Kräuter, fein gehackt	
4 EL	Semmelbrösel	
2 EL	Öl	„Krautwickerl“ im Öl anbraten, wenden, mit der Brühe aufgießen mit Sojasoße abschmecken und bei mittlerer Hitze 30- 40 Minuten köcheln lassen, dabei einmal wenden!
250 ml	Brühe	
2 EL	Sojasauce	
2 EL	Soßenbinder	Krautwickerl auf eine Platte legen, Soße binden, verfeinern und abschmecken! Faden abwickeln und wieder zurück in die fertige Soße legen.
½ Becher	Sahne oder Creme Fraiche	

Beilage: Salzkartoffeln, Kartoffelbrei oder Reis