

Krautwickel

Zutaten

- 1 Weißkrautkopf
- 1kg Hackfleisch
- 250g Milchreis
- 1 große Zwiebel
- 4 Scheiben geräucherter Speck
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 1 Dose Sauerkraut

Zubereitung

- Ganzer Weißkrautkopf in Salzwasser kochen
- Dabei immer wieder bissfeste Krautblätter entfernen
- Milchreis in Salzwasser bissfest kochen und zu dem Hackfleisch geben
- Zwiebel schälen, würfeln und in einer Pfanne anbraten
- 2 Scheiben Speck ebenfalls klein würfeln und mit der Zwiebel anbraten
- Beides zur Hackfleischmasse geben und diese kräftig würzen
- Hackfleisch jeweils auf ein Krautblatt geben und zu Krautwickel aufrollen
- Restliches Hackfleisch zu kleinen Knödeln formen
- In einem großen Topf eine Schicht Sauerkraut geben, Krautwickel darauflegen, eine Schicht Sauerkraut, Krautwickel, Sauerkraut etc.
- Zum Schluss mit 2 Scheiben Speck belegen
- Das Ganze mit Wasser auffüllen
- Bei mittlerer Hitze etwa 45 Minuten köcheln lassen

Passt auch dazu: Kartoffeln, Spätzle, Knödel