

Kochen

**Carolin Autenrieth**

**Dienstag, den 04.10.2022**

**Krautwickel mit Tomatensoße**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

1 Spitzkohl, ca. 700 g  
 etwas Salz  
 100 ml Apfelessig  
 1 Zwiebel  
 2 Knoblauchzehen  
 1 Bund Petersilie  
 1 Ei  
 500 g Hackfleisch, gemischt  
 100 g Semmelbrösel, ca.  
 etwas Chilisoße  
 1 EL Senf  
 etwas Pfeffer  
 50 g Butter  
 2 EL Mehl  
 2 EL Tomatenmark  
 1 EL Paprikapulver  
 500 ml Wasser (oder 200 ml Gemüsebrühe  
 und 300 ml Wasser), ca.  
 etwas Zucker  
 100 g Bauchspeck, geräuchert



**Außerdem**

Holzspieße

**Zubereitung**

1. Die Blätter vom Spitzkohl vorsichtig ablösen. Dicke Blattrippen flach schneiden. Kohl halbieren und den Strunk herausschneiden.
2. Die Blätter für die Krautwickel in Salzwasser mit 30 ml Essig, ca. 4 Minuten blanchieren. Blätter herausnehmen, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Den übrigen Kohl, der sich nicht zum Füllen eignet, fein hacken.
3. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln bzw. hacken. Petersilie abbrausen und fein schneiden.
4. Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Ei, Hackfleisch, Semmelbrösel, gehacktes Kraut, Chilisoße und Senf verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die abgekühlten Krautblätter mit der Hackfleischmasse füllen und aufrollen. Die Krautwickel mit der Naht nach unten in die Form setzen.
6. In einem kleinen Topf 20 g Butter schmelzen. Mehl untermischen und leicht anrösten. Tomatenmark und Paprikapulver zugeben und ebenfalls ganz kurz anrösten.
7. Langsam unter Rühren Wasser und übrigen Apfelessig zufügen. Mit Salz und etwas Zucker würzen.
8. Speck in dicke Stücke schneiden. Die Krautwickel dicht an dicht in eine gefettete Form setzen. Speck zwischen die Wickel setzen. Tomatensud darüber gießen. Übrige Butter in Flocken darauf verteilen.
9. Krautwickel im Ofen auf der mittleren Schiene bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten abgedeckt und 15 Minuten aufgedeckt garen. Krautwickel herausnehmen und kurz ruhen lassen. Dazu passen Reis oder Salzkartoffeln.