Krautwickel

Die Krautwickel mit Faschiertem sind ein bodenständiges Gericht aus der österreichischen Küche. Die saftigen Wickel schmecken einfach köstlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

100 g	Rundkornreis
200 ml	Gemüsebrühe
8 Blätter	Weißkraut (große)
	Salz
400 g	Faschiertes
1 Stk.	Ei
1 TL	Dijon Senf
0.5 TL	Majoran (getrocknet)
1 EL	Semmelbrösel
	Pfeffer (aus der Mühle)
2 EL	Butter

Zubereitung

1. Für die Krautwickel die Gemüsebrühe in einen Topf geben, Reis hinzugeben und aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 20 Min. garen bis die Brühe aufgesaugt ist. Reis vom Herd nehmen, auflockern und auskühlen lassen.

2. Die Krautblätter in kochendem Salzwasser 1-2 Min. blanchieren. Nach dem Herausnehmen kalt abschrecken und abtropfen.

3. Das Faschierte in eine Schüssel geben und zusammen mit Dijon Senf, Majoran und Ei gut vermischen. Reis dazu geben je nach Bedarf Semmelbrösel untermengen, damit die Füllung gut formbar ist. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Fülle auf der Mitte der Krautblätter verteilen, die Seiten einschlagen und zusammen rollen, mit Küchengarn

verschließen.

4. Die Krautwickel in einen Dämpfeinsatz legen, mit Butter befetten und ca. 10 Min. dämpfen.

Tipp

Erdäpfel Püree oder auch Salzerdäpfeln passen besonders gut zu den Krautwickel.