

KRAUTSHÄUBCHEN (Für 4 Personen)

Zutaten

- 1 frischer Weißkohl
- 1 kg Hackfleisch gemischt
- 2 altbackene Brötchen
- 2 Eier
- 2 EL Mehl
- 50 g Butter
- 1 EL Senf
- Salz, Pfeffer
- Kartoffeln nach Belieben



Zubereitung

1. Den Weißkohlkopf halbieren und die Blätter vom Strunk trennen. Die Blätter ca. 10 min. in kochendem Wasser blanchieren, das Kochwasser aufheben.
2. Die Brötchen in Wasser aufweichen, ausdrücken und mit dem Hackfleisch und den Eiern mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Gugelhupfform oder Topf fetten und abwechselnd die Weißkohlblätte und das Hackfleisch schichten. Wahlweise die Kohlblätter klein schneiden, mit Hackfleisch mischen und in die Form füllen.
4. Form mit Alufolie bedecken und in einen breiteren Topf mit etwas Wasser stellen. 1 bis 2 Stunden kochen lassen, bis alles fest ist. In der Zwischenzeit Kartoffeln kochen.
5. Zudem etwas Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl dazugeben. Unter ständigem Rühren soviel vom Weißkohlwasser nach und nach in die Mehlschwitze geben, bis die Soße die gewünschte Konsistenz hat.
6. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Kartoffeln servieren.

