

FRÄNKISCHE TAPAS



Krauttopf auf Fränkisch

Zutaten:

1 Kopf Wirsing oder Weißkohl

500g Bratwurstbrät (ersatzweise lässt sich auch gemischtes Hackfleisch verwenden, dann sollte es aber sehr gut und kräftig gewürzt werden)

1 Ei

1 Bund Petersilie

Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung:

Den Wirsing in einem großen Topf ca. 15 Minuten kochen. Anschließend etwas abkühlen lassen und die einzelnen Blätter vorsichtig ablösen. Die Wasserbadform ausbuttern und mit den Wirsingblätter komplett auslegen. Die Blätter sollen über den Rand hängen und werden erst ganz am Schluss eingelegt. Das Bratwurstbrät bzw Hackfleisch mit dem Ei und der kleingeschnittenen Petersilie gut vermischen. Anschließend nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und einen Teil davon in die Form geben. Die Blätter am Rand dürfen nicht verschoben werden. Jetzt kommt eine weitere Schicht Blätter über das Brät und so weiter. Die Anzahl der Schichten entscheidet man selber. Zum Schluss wird mit Hilfe der äußeren Blätter das Ganze verschlossen. Das Kochwasser vom Wirsing mit ein bisschen Gemüsebrühe verfeinern und die Form zu 2/3 damit füllen. Den Deckel drauf und ab in das heiße Wasserbad. Dafür einen ausreichend großen Topf dafür verwenden und alles ca. 50 Minuten garen.

Dann die heiße Form aus dem Bad nehmen und öffnen. Vorsicht: Hier kann man sich leicht die Haut verbrennen. Die Brühe wird komplett aus der Form in ein Töpfchen gegossen. Mit ihr wird eine Soße mit Einbrenne hergestellt. Dazu gibt es Kartoffelbrei.