

FRÄNKISCHE TAPAS



Fränkische Krautwickerla

Zutaten:

400g gemischtes Hackfleisch
1 Weißkohlkopf
1 Eigelb
1 Zwiebel
Semmelbrösel
Dünn geschnittene Speckscheiben
Brühe

Gewürze
1 Bund frische Petersilie
Salz, Pfeffer und Muskat

Dazu gibt es Kartoffelbrei

Zubereitung:

Krautkopf in kochendes Salzwasser ca. 20 Minuten weichkochen.

Anschließend den Kohl entblättern und die harten Strunke entfernen.

Zwiebeln und Petersilie kleinschneiden und das Hackfleisch mit den Gewürzen und dem Eigelb vermengen. Semmelbrösel nach gewünschter Konsistenz hinzufügen. Die Kohlblätter auslegen, mit der Hackfleischfüllung an einem Ende belegen und zusammenrollen. Die Röllchen mit Speckscheiben ummandeln und mit Zahnstocher fixieren. In einer Pfanne die Krautwickerla von allen Seiten anbraten. Dann mit Brühe aufgießen, Pfanne mit einem Deckel verschließen und die Krautwickerla 30 Minuten garen. Gelegentlich die Krautwickerla wenden.

Soße zum Schluss nach Bedarf abschmecken.

In Franken werden die Krautwickerla mit Kartoffelbrei gegessen.