



KRAUTWICKERL AN ROTWEIN-BALSAMICO-ZWIEBELN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

KRAUTWICKERL

Für die Krautwicklerl den Strunk vom Kohl vorsichtig mit einem Messer entfernen, die Blätter ablösen und waschen. Salzwasser zum Kochen bringen, die Kohlblätter darin kurz weich kochen (ca. 2 Minuten).

In der Zwischenzeit die Brotscheiben in Würfel schneiden und mit warmer Milch begiessen. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden, die Pilze vierteln und die Petersilie, sowie Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch, sowie die Zwiebelstücke darin andünsten. Die Pilze hinzufügen, mitdünsten und die Pfanne, sobald der Pilzsaft aufgesogen ist, vom Herd ziehen.

Anschliessend die Brötchen ausdrücken und in eine große Schüssel geben. Die Pilzmischung klein hacken und mit Hackfleisch, Eiern, Senf, getrockneten Tomatenstreifen und der Petersilie zu den Brötchen geben und verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nun je 2 Esslöffel von der Fleischfüllung auf die Kohlblätter verteilen, die Ränder einschlagen, aufrollen (eventuell mit einem Küchengarn binden) und in eine feuerfeste Form setzen. Die Rinderbrühe aufkochen, über die Krautwicklerl gießen und diese im Ofen bei 200 °C (Heissluft) für 30 Minuten garen.

EINKAUFLISTE:

KRAUTWICKERL

250 ML RINDERBRÜHE

1 WEISSKOHLE

2 BROTSCHNITTEN (AM BESTEN VOM VORTAG)

100 G CHAMPIGNONS

2 EIER

350 G HACKFLEISCH

2 KNOBLAUCHZEHEN

100 ML MILCH, LAUWARM

MEERSSALZ

PFEFFER AUS DER MÜHLE

1 BUND PETERSILIE

1 ZWIEBEL

1 EL SENF

4 GETROCKNETE TOMATEN



KRAUTWICKERL AN ROTWEIN-BALSAMICO-ZWIEBELN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

SAUCE FÜR DIE KRAUTWICKERL

Zwiebeln schälen, fein hacken und in der heißen Butter glasig dünsten. Dann Zucker und Tomatenmark hinzufügen und kurz mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen und diesen vollständig reduzieren lassen. Mit der Brühe und dem Essig auffüllen und 20 Minuten köcheln. Vollrahm begeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Bedarf mit Maizena abbinden.

ACETO ZWIEBELN

Schalotten und Knoblauch in reichlich Olivenöl ca. 5 Minuten auf kleiner Stufe andünsten. Thymian, Tomatenpüree und Dijon-Senf begeben und weitere 5 Minuten mitdünsten. Mit Aceto Balsamico, rotem Portwein und Rotwein ablöschen und aufkochen. Köcheln lassen bis der Sud soweit reduziert ist, dass er eingedickt ist. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Krautwickerl aus der Form nehmen und mit Sauce und Zwiebeln servieren.

EINKAUFLISTE:

SAUCE FÜR KRAUTWICKERL:

2 ZWIEBELN
2 EL BUTTER
1 TL ZUCKER
2 EL TOMATENMARK
100 ML ROTWEIN
250 ML RINDERBRÜHE
1 EL APFEL-BIRNE-ESSIG
1 EL KÜMMEL
250 ML VOLLRAHM
MEERSALZ
PFEFFER AUS DER MÜHLE

ACETO ZWIEBELN:

8-10 SCHALOTTEN, GESCHÄLT UND LÄNGS GEVIERTELT
6 KNOBLAUCHZEHEN, GESCHÄLT UND GROB GESCHNITTEN
OLIVENÖL ZUM BRATEN
3 EL DIJON SENF
3 TL TOMATENPÜREE
120 ML ACETO BALSAMICO
500 ML ROTWEIN, TROCKEN
100 ML Roter PORTWEIN
4 ZWEIFE THYMIAN