

Super Kohl – super cool !

Gefüllter Krauttopf von Oma Gustel

DAS WIRD GEBRAUCHT:

Zutaten:

500 – 1000 g Weiß- od. Wirsingkohl
Bauchspeck m. Schwarte
500 – 1000 g Hackfleisch
1 - 2 Eier
1 – 2 altbackene Brötchen
Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika
40 g Öl od. Margarine
40 g Mehl
 $\frac{3}{4}$ l Kochwasser v. Kohl
125 ml Milch

EIN REZEPT VON:

Karin Zuschlag

AUS:

Gleichen

TIPPS:

SO GEHT'S:

Zubereitung:

Vom Kohl den Strunk entfernen und in 4 – 6 Teile zerlegen und in 1 l Salzwasser abwellen. Kohl herausnehmen und abkühlen lassen. Kochsud aufheben.

Bauchspeck in flache Scheiben schneiden (Schwarte dran lassen), Fett nach unten und mit den Scheiben den Boden eines 2,5 l Topfes auslegen.

Die Brötchen einweichen. Die Hackmasse mit Ei, Brötchen und Gewürzen vermengen.

Den abgekühlten Kohl und Hackmasse abwechselnd in Topf einschichten (Kohl, halbe Hackmasse ca. 2 cm dicke Platte), oberste Schicht mit Kohl belegen. Mit Kochwasser vom Kohl auffüllen und ca. 60 min leicht köcheln lassen. Brühe aus dem Topf für die Soße abgießen.

Mehlschwitze herstellen und mit Kochwasser auffüllen und 125 ml Milch zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Pr. Zucker und Zitronensaft abschmecken.