



Gefülltes Kraut

Zutaten

- 1 Rotkohl
- 1 Weißkohl
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1kg gemischtes Hackfleisch
- Salz
- Pfeffer
- edelsüßes Paprikapulver
- gemahlener Kümmel
- 1TL Majoran
- ½ Bund Petersilie
- 250ml Gemüsebrühe
- Fett für die Form

Die Krautköpfe putzen und die äußeren Blätter entfernen. Die übrigen Blätter ablösen und die harten Strünke entfernen. Die Krautblätter kurz in kochendem Wasser blanchieren. Aus dem Topf nehmen und abtropfen lassen.

Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Mit dem Hackfleisch mischen und mit Salz, Pfeffer, Paprika, Kümmel und Majoran würzen. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Unter das Hackfleisch mischen. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.

Eine große Auflaufform einfetten. Abwechselnd Rotkraut, Weißkraut und Hackfleisch hineinschichten. Die letzte Schicht sollte aus Kraut bestehen.

Die Brühe angießen.

Das Kraut mit Alufolie abdecken und im Ofen etwa 50-60 Minuten garen.

Dann aus der Form stürzen und servieren. Dazu Sauce und Kartoffeln reichen.