

Sarma

Gefülltes Sauerkraut

Zutaten:

1 Packung Sauerkraut Blätter
250g Reis
400g Hackfleisch
500ml mild angerührte Gemüsebrühe
150g Speckwürfel optional Rinderspeck
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
½ Stange Lauch
2 Lorbeerblätter
2 EL Tomatenmark
Chili
Kreuzkümmel
Salz, Pfeffer



So funktioniert es!

Zwiebel und Knoblauch fein hacken
 Lauch in dünne Streifen schneiden
 Reis waschen
 Alles zusammen und das Tomatenmark mit dem Hackfleisch vermischen.
 Mit Chili Salz Pfeffer und etwas Kreuzkümmel würzen

So geht es weiter!

Den harten Strunk der Weißkohlblätter entfernen und aufheben
 Die Weißkohlblätter ausbreiten und eine kleine Menge vom Hackfleisch Reis Gemisch in das Blatt wickeln
 Dazu das Hackfleisch zu einer Rolle formen am Anfang des Blatt legen und ein bis zweimal einwickeln
 Den linken und rechten Rand vom Blatt in die Mitte legen und weiter aufrollen so dass das Hackfleisch komplett eingewickelt ist.
 Nicht zu fest wickeln da der Reis noch aufgeht

So geht es weiter!

Reste vom Kohl und den abgeschnittenen Strunk in den Ofenmeister geben
 Darauf die Krautwickel eng nebeneinanderlegen
 Die erste Schicht mit 70 - 80 g Speckwürfel bestreuen
 Restliche Krautwickel einschichten nochmal von den Speckwürfel dazu geben
 und mit übrig gebliebenen, kleinen Weißkohlblätter abdecken
 Die Brühe dazu geben

So geht es weiter!

Den Ofenmeister mit Deckel in den Ofen geben, für 2 Std bei 200C backen
 Wer Soße möchte
 Nach 1,5 Std 400ml heißes Wasser 3 – 4 EL Tomatenmark ein TL Chili, mischen
 und zur Sarma geben.
 Für weitere 30 Minuten im Ofen garen

Guten Appetit!

www.witt-pc.de