

Chabis-Wickel

Zutaten

1 grösserer Weisskohl
600 g Hackfleisch (Dreierlei vom Rind, vom Kalb und vom Schwein)
250 g Kalbsbrät
1 Ei
1 Weggli
1 grösserer Zwiebel, fein gehackt
glattblättriger Peterli, fein gehackt
etwas Thymian
etwas gemahlener Kreuzkümmel
ganz wenig Senf
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
ca. 1 dl Bouillon
Bratspeck, in Tranchen

Das Weggli (Weissbrot ohne Rinde geht auch) in kleine Würfel schneiden, mit Milch übergossen und dann, sobald es weich ist, mit einer Gabel zu einer feinen Masse zerdrücken.

Den Kohl halbieren und den Strunk so gut es geht herauschneiden. Dann die Kohlblätter sorgfältig ablösen. Sie sollen dabei möglichst intakt bleiben. Zerbrochene Blätter nicht wegwerfen, sondern zusammen mit der Fleischfüllung in die Kohlblätter einwickeln.

Dann die Blätter in Salzwasser **knapp** weich kochen, anschliessend das Wasser abgiessen und die Blätter vollständig auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit Hackfleisch, Kalbsbrät, das Ei, das zerdrückte Weggli, den fein gehackten Peterli, die gehackte Zwiebel, Thymian, Kreuzkümmel, Senf, Salz und Pfeffer zu einer gleichmässigen Füllung verkneten. Die Fleisch-Füllung soll eher gut gewürzt sein

Die harten Stiele der Kohlblätter wenn nötig wegschneiden und die Kohlblätter auf der Arbeitsfläche auslegen und mit je 2 Esslöffeln Fleischfüllung belegen und zu «Chabis-Wickeln» zusammenrollen. Die Wickel dann nach für nach in eine ausgebutterte Gratinform legen. Jeder Wickel mit einer Tranche Bratspeck belegen.

Die Kohlwickel mit ganz wenig Bouillon übergossen und die Gratinform bei ca. 180 Grad für 45 – 50 Min. in den Ofen schieben.
