

Krautwickel mit Hackfleisch

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Trudi Hyler aus Neukirch, TG)

Zutaten: (für 5 Personen)

- 3 grössere Wirzköpfe
- 700 g gehacktes Rindfleisch
- 12 Specktranchen
- 1 mittlere Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Dose Pelati
- 1.5 dl Rotwein
- Salz, Pfeffer Paprika
- nach Belieben etwas Bratensauce
- etwas Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Die gehackte Zwiebel und eine Knoblauchzehe auf kleinem Feuer in etwas Öl anbraten. Das Hackfleisch portionenweise dazugeben und gut anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Die Pelati dazugeben und das Gehackte mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen. Allenfalls noch ein wenig Bratensauce zugeben und dann das Gehackte ein wenig einkochen lassen.

Die Blätter des Wirz vorsichtig vom Strunk lösen und im kochenden Salzwasser kurz überwallen.

Die Wirzblätter auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Die groben Teile der Mittelrippe wegschneiden, ohne dass die Blätter zerfallen.

Auf jedes Blatt ein Häufchen Hackfleisch geben und das Blatt von allen Seiten her einschlagen und zu einem Päckchen einrollen. Jedes Päckchen mit einer Specktranche umwickeln und mit einem Zahnstocher verschliessen.

Die Krautwickel in einer Bratpfanne mit Öl rundum kurz anbraten. Die Wirzpäckchen dürfen dabei etwas Farbe annehmen.

Den Bratenfond allenfalls mit wenig Wasser ablöschen, würzen und zusammen der vom Gehackten übrig gebliebenen Sauce in den Bräter geben.

Die Wirzpäckchen ebenfalls in den Bräter legen und in den auf 200 vorgeheizten Ofen schieben. Sobald die Sauce kocht, die Hitze auf 150 Grad zurückfahren und die Krautwickel etwa eine Stunde lang im Ofen garen.