

Krautwickel

Zutaten

½ Altes Brötchen
250g Gemischtes Hackfleisch
½ Zwiebel
Etwas Zitronenschale
1 Esslöffel Petersilie
¼ Teelöffel
Salz
1 Prise Pfeffer
½ Teelöffel Majoran
1 Ei
1 Kopf Weißkraut

Zubereitung

Das alte Brötchen in Wasser einweichen. Das Hackfleisch, die gehackte Zwiebel, die Gewürze und das ausgedrückte Brötchen vermengen. Das Ei zufügen und den Teig gut verkneten, damit er gebunden ist.

Den Krautkopf von den schlechten Blättern befreien und kurz in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser geben. Kurz aufkochen, damit sich die Blätter leicht lösen. Ganze Krautblätter ablösen und ausbreiten. Das restliche Kraut hacken und etwa eine Tasse des gehackten Krautes zu der Hackfleischmasse geben. Auf jedes Blatt etwa einen Esslöffel Fleischmasse geben, die Längsseiten etwas einschlagen und aufwickeln. Die Wickel in eine gut eingefettete Auflaufform legen, mit Butterflöckchen belegen und in der Backröhre etwa eine halbe Stunde, erst zugedeckt, dann offen braten.

Feuilles de chou farcies

Ingredients

½ pain rassis
250g viande hachée bœuf/porc
½ oignon haché
Un peu de zeste de citron
1 cuillère à soupe de persil
¼ cuillère à café de sel
1 pincée de poivre
½ cuillère à café de marjolaine
Un œuf
Un chou blanc

Préparation

Faire ramollir le pain rassis dans de l'eau. Mélanger la viande hachée, l'oignon haché, les épices et le pain ramolli et pressé dans un saladier. Ajouter l'œuf et mélanger à nouveau pour que la farce soit liée.

Enlever les feuilles abimées et mettre le chou entier dans une casserole d'eau bouillante salée. Laisser blanchir quelques minutes pour que les feuilles se séparent mieux. Choisir quelques feuilles entières et les étaler sur un linge propre. Hacher le reste du chou et en ajouter la valeur d'une tasse à la farce. Sur chaque feuille de chou déposer une grosse cuillère de farce et former des petits paquets en enroulant la feuille de chou autour de la farce. Placer les petits paquets dans un plat beurré, déposer quelques noisettes de beurre au-dessus et mettre au four pour une demi-heure environ. Couvrir au début de la cuisson.