

... > Menüart > Hauptspeise > Gemüse

Krautwickel



★★★★☆ 4.21 (45 Bewertungen)

 49 Kommentare

 20 Min.

 normal

 21.04.2003

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

1 Kopf Wirsing oder Weißkohl

300 g Gehacktes

2 Zwiebel(n)

1 Tasse/n Paniermehl oder altes Brötchen

1 Ei(er)

Salz

Pfeffer

1 TL Muskat

2 EL Paprikapulver, edelsüß

½ Liter Fleischbrühe

Saucenbinder

1 Pck. Sauce (Pulver für Rahmsoße)

Öl

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Alte und welke Blätter vom Kohl entfernen. Restliche Blätter einzeln abziehen und waschen. Strunkansätze aus den Blättern keilförmig herausschneiden (erleichtert später das Wickeln). Bei sehr frischem und knackigem Kohl ist es ratsam, die Blätter 2-3 Minuten in kochendem Wasser zu blanchieren, damit sie flexibler werden. Älteren Kohl kann man direkt verwenden.

Das Hackfleisch mit dem Paniermehl oder dem zerbröselten alten Brötchen und dem Ei vermischen. Mit den Gewürzen abschmecken, nach Geschmack mehr hinzugeben als hier angegeben.

Jeweils 2 gut gefüllte EL der Fleischmasse mit dem Kohl umwickeln (etwa 3 Blätter pro Roulade), Blattenden einschlagen, so dass kleine Päckchen entstehen. Gut mit Zahnstochern feststecken.

Etwas Öl (z.B. Olive) in einem großen Bräter mit Deckel erhitzen. Krautwickel darin von allen Seiten kurz(!) anbraten. Mit Brühe aufgießen, in geschlossenem Topf ca. 40 Minuten köcheln lassen. Ab und zu nachschauen, ob noch genug Flüssigkeit da ist. Zum Schluss Rouladen herausheben, Soße mit Soßenbinder binden, wer mag kann sie mit fertiger Päckchen-Rahmsoße strecken. Es empfiehlt sich, noch einmal nachzuwürzen und einen ordentlichen Schuss Sherry oder Weißwein zur Verfeinerung hinzuzugeben.

Rezept von



canopyfairy

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

19.10.2017 17:34

[SunnyIsland23](#)

Schönes Rezept, ich nehme allerdings 500g Hackfleisch und mache noch 1 TL Senf und 1 TL Tomatenmark mit dran. Statt Rahmsoße ein bisschen Bratensossenspulver, ich nehme nicht oft Fertigsossen, aber hier muss das sein, so lecker !

[Antworten](#)

27.03.2017 17:36

Krankenschwester75

sehr lecker!!! Habe allerdings 500 g Hackfleisch genommen und dementsprechend auch mehr Brühe. Die Soße habe ich mit etwas Wein und Tomatenmark verfeinert. Hat super dazu gepasst.
Danke für das gute Rezept.

Antworten

20.05.2014 13:41

andingi

Hallo

Ich das Blanchierwasser gebe ich schon Gewürze, auch Kümmel. Das nehme ich dann zum angiesen.
Ich liebe Krautwickel.

LG Andrea

Antworten

04.12.2012 22:57

Tjalda

Vielen Dank für dieses Rezept. Kenn ich von früher von meiner Oma, habs nie hinbekommen. Gestern für meine Umzugshelfer eine Einzugsparty----- hab Beccas Tipp aufgegriffen und das Ganze auf dem Backblech gemacht,

Perfekt, alle waren begeistert. Ich hab sie auch relativ lange angebraten, dann mit Alu abgedeckt und in die Röhre geschoben. Währenddessen die Beilagen gemacht: eigenes Kartoffelpüree und einen leichten Salat. Einzig auf die Fertigsauce habe ich verzichtet, der Sud gibt eine prima Grundlage und daraus entsteht eine tolle Soße.

Aus dem restlichen Kohl hab ich ein Gemüse fabriziert und tiefgefroren, so hab ich auch in nächster Zeit noch ein leckeres Essen.

Fazit: einfach, preiswert, lecker.

DANKE SCHÖN

Antworten

24.11.2012 18:18

artphilia

Das Rezept ist der absolute Hammer! Schmeckt genau wie bei meiner Mutter.
Die ganze Familie liebt es. Vielen Dank dafür. :)

Die ganze Familie hat es bei Helen Dank durch,

Antworten

08.02.2005 15:42

Gelöschter Nutzer

Hallo Joschka,

die Zwiebeln werden normalerweise gewürfelt und dem Hackfleischteig untergemengt.

Gruß Sabine

Antworten

22.01.2005 13:26

Gelöschter Nutzer

Was passiert mit den Zwiebeln?

Antworten

18.01.2005 15:16

oberfellanja

mmhhhhh echt lecker, beim meinem ersten Versuch war die Füllung etwas fest, hab wohl zuviel Paniermehl rein, beim 2. mal wars dann Perfekt, habe 1 altes Brötchen genommen

Antworten

27.05.2004 11:04

OfficerSun

GENAU SO müssen die sein! Einfach lecker!!!

Antworten

Niemeck

Mama sagte immer, die Liebe geht durch den Magen und bei mir ist es so. Bei diesem Gericht moechte ich einen Magen haben wie ein Wal !

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[bisquit rezepte](#), [folienkartoffeln rezepte](#), [guacamole rezepte](#), [kartoffelsuppe rezepte](#),
[kritharaki rezepte](#), [meloneneis rezepte](#), [muffin rezepte](#), [mörenkuchen rezepte](#),
[salzkaramell rezepte](#), [topfenknödel rezepte](#)