

Ein ungarisches Hauptgericht: **Kohlrouladen/ Krautrouladen.**

Ihre Gäste werden nicht hungrig bleiben 😊

Zutaten: Für 6 Personen. (Von diesem Gericht kann man nicht wenig kochen)

- 800g Schweinegehacktes
- 400g geräuchertes Fleisch (Rippchen, Schinken oder Haxe)
- 1 Ei
- 300g Schweinespeck (geräuchert)
- 200g Reis, halbgekocht
- 2 große Zwiebeln
- 4-5 Stück Knoblauchzehe
- Gewürzpaprikapulver ca. 4 Esslöffel
- Salz, schwarzer Pfeffer (ganz und gemahlen), Kümmel gemahlen, Lorbeerblatt (3-4Stück)
- getrocknete Paprikaschote (geht auch ohne)
- Tomatenmark ca. 300g
- 1,5kg Sauerkraut
- 1kg Sauerkrautblätter
- Schmand



Zubereitung:

Halbgekochte Reis, Hackfleisch, Salz, gemahlener Pfeffer, Gewürzpaprikapulver (ca. 2 Esslöffel), gemahlene Kümmel (1 Teelöffel), Knoblauch (gepresst) gut verkneten. Die Sauerkrautblätter mit dieser Fleischmischung füllen. (Paar Stück Blätter nicht füllen, an der Seite legen).

Sauerkraut einmal mit kaltem Wasser gut ausspülen. Den Speck würfeln, in einem Topf geben, schmelzen lassen. Zwiebeln klein hacken, zu dem Fett geben, glasig dünsten. Mit Gewürzpaprikapulver und Salz würzen. (Mit dem Salz muss man aufpassen, Speck und geräuchertes Fleisch sind ja auch salzig).

Ein Drittel von dem Sauerkraut, und danach Sauerkrautblätter auf dem Boden von unserem Topf legen (ca. 3-4 Stück). Hälfte vom gewürfelten gerauchten Fleisch dazugeben, paar Rouladen reinlegen, mit ca. 150g Tomatenmark, und 200ml Wasser aufgießen.

Danach machen wir noch zweimal das gleiche: Sauerkraut, geräuchertes Fleisch und die Rouladen kommen dazu.

Wenn wir fertig sind, den restlichen Tomatenmark, ganze Pfeffer, Lorbeerblätter und getrocknete Paprikaschoten dazugeben, und noch mit ca. 200ml Wasser aufgießen. Wir kochen alles ganz langsam, ohne rühren in ca. 1,5-2 Stunden fertig.

Servieren wir mit Brot, und Schmand.

Je mehr wird dieses Gericht aufgewärmt, desto besser schmeckt es.

Guten Appetit!!