

Graudwiggala

Krautwickel

**1 mittelgroßer Kopf
Weißkraut**

**Salzwasser je nach
Größe des Kopfes**

**250 g Hackfleisch
gemischt**

**mehrere Scheiben
dünn geschnittenes
geräuchertes Bündle**

1 Zwiebel

1 altbackene Semmel

2 Eier

**2 EL getrocknete
Petersilie**

**etwas Thymian, etwas
Liebstöckel**

Muskat

Fleischbrühe

Mehl

Den Krautkopf vom Strunk befreien und im Salzwasser nicht zu weich kochen. | Den Krautsud aufheben. | Die Blätter vorsichtig ablösen. Für die Krautwickel die inneren kleineren verwenden. | Von den äußeren Blättern die Rippen entfernen und die Blätter kleinhacken. | Die Semmel in heißem Wasser einweichen und die Zwiebel würfeln. | Das Hackfleisch zusammen mit den Kräutern, den Gewürzen, der ausgepressten Semmel und der Zwiebel zu einem Teig verarbeiten. | Die gehackten Krautblätter dazugeben und vermischen. | Den Teig auf die vorgekochten Blätter verteilen, die Ränder einschlagen und aufrollen. | Die Krautrollen in heißem Bratfett von allen Seiten anbräunen und mit heißem Krautsud ablöschen. | Auf die Krautwickel eine Scheibe Bündle geben. | Im Ofen offen etwa 35 Minuten garen. | Flüssigkeit nach Bedarf zugießen. | 10 Minuten vor Ende des Garens die Soße entnehmen und mit etwas Fleischbrühe verbessern und nach Belieben mit Mehl binden.