

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. Juni 2025** ▪  
**Tagesmotto „Meine Heimatküche“ mit Johann Lafer**



**Beate Gründer**

**Krautwickel mit Hackfleisch-Füllung und Salzkartoffeln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Krautwickel mit Hackfleischfüllung:**

250 g gemischtes Hackfleisch  
 1 kleiner Wirsingkohl  
 1 Zwiebel  
 1 Brötchen vom Vortag  
 1 Ei  
 50 ml Milch  
 3 EL Butterschmalz  
 250 ml Gemüsefond  
 Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
 ½ TL gemahlener Kümmel  
 ½ TL scharfes Paprikapulver  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sechs Wirsingblätter abtrennen und waschen. Wirsingblätter in Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren, herausheben, abschrecken und etwas trocken tupfen. Blätter einzeln auf ein Küchenbrett flach hinlegen und mit Klarsichtfolie bedecken. Mithilfe eines Nudelholzes den Strunk plattrollen.

Milch in einem Topf erhitzen. Brötchen mit heißer Milch übergießen und weich werden lassen. Die restlichen Wirsingblätter abzupfen, den Strunk entfernen und Wirsing in schmale Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. Butterschmalz erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Wirsingstreifen dazu geben und ebenfalls mit andünsten.

Das eingeweichte Brötchen mit dem Hackfleisch und einem Ei vermengen. Die Hälfte der Zwiebel-Wirsing-Mischung dazu geben. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kümmel abschmecken.

Je ein Wirsing-Blatt flach hinlegen, in der Mitte je einen Esslöffel der Hackmasse verteilen. Wirsing seitlich einschlagen und einrollen. Mit Holzspießen fixieren. Mit der Nahtseite nach unten in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz kräftig bräunen, dann mit Gemüsefond auffüllen und zugedeckt schmoren lassen. Zum Schluss den zweiten Teil Wirsingstreifen hinzufügen.

**Für die Kartoffeln:**

6 festkochende Kartoffeln

Kartoffeln schälen und halbieren. In einem Topf mit Salzwasser garkochen. Abgießen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.