





UNSER TIPP:

und Emmentaler.

Anstelle von Weißkraut kann auch Wirsing, eine Spinatmatte oder auch Speck verwendet werden.
Dazu passen sehr gut Kartoffeln oder Kartoffelpüree.
Besonders schmackhaft ist die Kombination aus Petersilie, Haselnuss

ALLGÄUER EMMENTALER G.U.

Krautwickerl



ZUTATEN:

2 EL Rapsöl

50 g Speck, gewürfelt

100 g Zwiebel, gewürfelt

2 EL Petersilie, gehackt

50 g trockenes Sauerteigbrot, gemixt (oder Semmelbrösel)

80 g Haselnüsse, geröstet und gehackt

250 g Hackfleisch vom Rind

150 ml Milch

2 Eier

150 g Allgäuer Emmentaler g.U., gerieben

200 g Leberkäs Brät

100 g Sahne

Salz, Pfeffer

2 EL Öl zum Anbraten

Weißwein zum Ablöschen

1 großer Kopf Weißkraut

ZUBEREITUNG:

Den Strunk des Weißkrauts entfernen.

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und den Krautkopf für 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Anschließend in Eiswasser abschrecken und die äußeren großen Blätter abziehen. Den groben Strunk herausschneiden und die Blätter trocken tupfen. Die inneren Blätter in feine Streifen schneiden, davon werden 200 g für die Füllung benötigt.

In einer Pfanne das Öl erhitzen, Speck und Zwiebeln anbraten und vom Herd nehmen. Petersilie, Brotbrösel und Haselnüsse zugeben und durchrühren. Weißkrautstreifen untermengen.

Hackfleisch in eine große Schüssel geben, Milch, Eier und Emmentaler zugeben und vermischen. Das Leberkäs Brät unterheben, sodass eine glatte Masse entsteht. Den Inhalt der Pfanne untermengen. Zum Schluss die Sahne unterheben. Würzen und abschmecken.



Die Füllung auf die vorbereiteten Krautblätter aufteilen und einwickeln. Evtl. fixieren. Von beiden Seiten in einer Pfanne oder einem Bräter mit Öl bei mittlerer Hitze anbraten und mit Weißwein ablöschen. Gleich den Deckel auf die Pfanne legen und im vorgeheizten Backofen bei 145 °C Umluft 45 Minuten fertig garen lassen.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

"Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen."

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayerntruck