Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Sauerkrautwickel mit Lammfüllung, Tomatensoße & heimischer Reis

Lamm zu Ostern

Lammfleisch wird gerne zu Ostern genossen. Auch wir haben heute Lamm in der Rezeptur verwendet. Allerdings gemischt mit würzigen Merguez-Würstchen. Diese kräftige Kombination schmeckt hervorragend als Füllung in Krautblättern. Dabei empfehlen wir eingelegte, fein säuerliche Sauerkrautblätter, zum Beispiel von den Fildern.

Dazu gibt es eine fruchtige Tomatensoße aus den letzten eingemachten Tomaten vom Vorjahr.

Wer möchte, serviert dazu heimische Nudeln, selbstgemachte Spätzle oder vielleicht Reis. Denn Reis gibt es

mittlerweile auch aus Baden-Württemberg. Aber dazu mehr in einer der kommenden Blogs.

Hier die heutige Rezeptur für **"Sauerkrautblätter mit Lammfüllung und Tomatensauce":**

Zutaten

Für die Sauerkrautwickel:

- 1 Sauerkraut (sauer eingelegt), ca. 1 bis 1,2 kg
- 300 g Hackfleisch (wenn es hat: Lammhackfleisch aus der Keule)
- 300 g Wurstbrät, roh (z.B. Merguez mit Rind und Lamm)
- 50 g Semmelknödelbrot
- 2 Eier
- 2 Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 EL Paprikapulver
- Wer möchte: 1 TL Kümmel, gemahlen
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Senf, mittelscharf
- 1 Bund Petersilie (gehackt)
- Öl zum Braten
- Salz & Pfeffer

Für die Tomatensauce:

- 800 g Tomaten, aus der Dose
- 2 Zwiebeln, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 Bund Kräuter, z.B. Petersilie (gehackt)
- 3 EL Tomatenmark
- Öl zum Braten
- Salz & Pfeffer
- 2 EL italienische Kräutermischung

Extra:

- 200 g Cocktailtomaten
- 12 Kapernäpfel
- Etwas Petersilienblätter

Zubereitung

Für die Füllung die Zwiebelwürfel in Öl 1 Minute rührend anbraten. Knoblauch, Paprika, Kümmel, Tomatenmark und Senf zugeben und kurz anrösten, dann abkühlen lassen. Die Würzpaste mit dem Hackfleisch und dem Brät vermischen und kräftig würzen. Die Petersilie hinzugeben.

Vom Sauerkrautkopf den Strunk keilförmig herausschneiden.

Die Krautblätter ablösen und auf der Arbeitsplatte verteilen. Den Rest fein schneiden und für die Tomatensoße aufheben.

Jeweils ein Krautblatt mit 1-2 EL Füllung belegen, die Seiten einklappen und danach zusammenrollen.

Für die Tomatensauce in einem großen Bräter die Zwiebelwürfel mit Öl anschwitzen. Den Knoblauch sowie das klein gehackte Kraut, die italienische Kräutermischung und den Tomatenmark zugeben und kurz anbraten. Die Dosentomaten erst mixen und anschließend zugeben.

20 Minuten abgedeckt köcheln lassen, dann mit Salz & Pfeffer abschmecken. Die Krautwickel und die Reste des Krauts hineinlegen und zugedeckt im heißen Backofen bei 170 °C (Ober- und Unterhitze) 1,5-2 Stunden garen. In den letzten 15 Minuten halbierte Cocktailtomaten, Petersilienblätter und Kapernäpfel hinzugeben.

Zu den Krautwickeln Nudeln oder Reis servieren.

Übrigens: Reis wird mittlerweile auch in Baden-Württemberg angebaut.