

# Kochen mit Klaus

## Was den Franken schmeckt:

### Bamberger Krautbraten

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 1,5 kg Weißkohl, Salz, Pfeffer, Butterschmalz, 500 g Schweinehack,
- 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 2 Zwiebeln, 150 g geräuch. Bauchspeck,
- 1 TL Kümmel, 300 g Schmand, 1 TL Speisestärke, 1 Pck. helle Sauce,
- 1 EL Tomatenmark, Paprikapulver, 100 g Crème fraîche, Petersilie

#### Zubereitung:

1. Kohl putzen, äußere Blätter abnehmen u. in kochendem Salzwasser ca. 5 Min. blanchieren. Herausnehmen u. abtropfen lassen. Restl. Kraut klein schneiden. Bauchspeck grob, Zwiebeln fein würfeln.



2. Bauchspeck knusprig auslassen, Hack zugeben u. krümelig braten, Zwiebeln zugeben, mitbraten, salzen u. pfeffern. Krautstreifen in heißem Schmalz in einem großen Topf andünsten. Salz, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblatt u. Kümmel zugeben, 100 ml Wasser oder Weißwein angießen. 10 Min. garen, dann Hackgemisch u. Petersilie unterheben.



3. Eine Lage Kohlblätter in eine gefettete Auflaufform legen, darauf die Kohl-Hackmasse füllen u. mit Kohlblättern abdecken. Schmand mit Salz, Pfeffer u. Stärke glattrühren u. über die Krautdecke geben. Im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft ca. 45 Min. gratinieren.



4. Helle Sauce nach Angabe zubereiten, Tomatenmark u. Crème fraîche einrühren u. erhitzen. Mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen.

*Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln reichen. Lecker!*



Erstellt von Klaus am 25.11.2012