

# Kochen mit Klaus

## Was den Franken schmeckt:

### Fränkischer Krautbraten

#### Zutaten: (für 4-5 Personen)

- 1,8 kg Weißkohl, Salz, 2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 3 TL Kümmel,
- Pfeffer, 125 g Schinkenwürfel, Schweineschmalz, Butter f. die Form,
- 500 g gem. Hack, 2 Eier, 1 altbackene Semmel, Semmelbrösel,
- 2 EL TK-Petersilie, 200 g Schmand, etwas Milch, 100 g Bacon

#### Zubereitung:

1. Äußere Blätter vom Kohl entfernen. Weißkohl in leicht gesalzenes, kochendes Wasser geben u. ca. 15 Min. ziehen lassen, herausnehmen, abtropfen, abkühlen lassen. Die äußeren 14 Blätter abnehmen, restl. Kohl in Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen.



2. Zwiebeln, Knobi fein würfeln. Kohl mit Schinkenwürfel, Zwiebeln, Knobi u. Kümmel in heißem Schmalz fast gar schmoren, kräftig salzen u. pfeffern, abkühlen lassen. Eine Auflaufform fetten, mit 2/3 der Kohlblätter auslegen.



3. Hackfleisch mit Eiern, eingeweichter u. ausgedrückter Semmel, Petersilie, Kohl, Salz, Pfeffer u. soviel Semmelbrösel vermengen bis der Bäcker gewonnen hat! Auf die Kohlblätter geben u. mit den restl. Kohlblättern zudecken. Schmand mit etwas Milch verquirlen, darüber verteilen u. Bacon auflegen. Krautbraten im vorgeh. Ofen etwa 50-60 Min. bei 200°C backen.



*Tipp des Chaoten: Dazu schmecken Salzkartoffeln!*

