

KROATISCHE SARMA

gefüllte Krautrouladen

ZUTATEN (4 Personen)

1 Kopf Sauerkraut
(Kiseli Kupus)
1 kg Hackfleisch vom
Schwein
200 g Reis (ungekocht)
2 Zwiebeln
3-4 Knoblauchzehen
200 g geräucherter Speck
1 Ei
Schweineschmalz
1 EL süßes Paprikapulver
Salz & Pfeffer, Vegeta
500 ml Brühe o. Wasser
mit Vegeta gesalzen
300 g Geräuchertes
(Rippchen oder Wurst)

Mehlschwitze:

2 EL Mehl
2 EL Schweineschmalz
1 TL süßes Paprikapulver
1 TL Pfeffer
100 ml Tomatensaft
(Tetra Pack oder Flasche)



Luka oder Herr Plockinjc
Auszubildender

ZUBEREITUNG

Für die Füllung in einer großen Schüssel das Hackfleisch mit Reis, Ei, geschnittenen Zwiebeln und Knoblauch, Paprikapulver, Vegeta, Salz & Pfeffer vermengen. Alles gut verkneten.

Vom Sauerkrautkopf so viele Blätter wie möglich lösen und den Strunk entfernen. Die dicke Mittelrippe mit einem Messer ausschneiden. Einen Löffel der Füllung auf jedes Blatt geben und die Sarma einrollen, indem zuerst die Seiten eingeschlagen und dann aufgerollt wird.

In einem Topf eine dünne Schicht geschnittenes Sauerkraut (die übrigen Blätter) auf dem Boden verteilen. Die gewickelten Sarma so in den Topf legen, dass sie auf dem losen Blattende liegen. Anschließend eine Schicht Geräuchertes auf die Sarma verteilen. So lange weiterschichten, bis alles aufgebraucht ist.

Soviel Wasser oder Brühe aufgießen, bis auch die obersten Sarma mit Flüssigkeit bedeckt sind. Deckel drauf und aufkochen, danach bei niedriger Hitze ca. 2,5-3 h köcheln lassen.

Zum Ende der Garzeit das Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen, Mehl hinzufügen und unter ständigem Rühren goldbraun anbraten. Pfeffer und Paprikapulver mit glatrühren. Dann den Tomatensaft dazugeben, gut vermengen und in die Sarma geben. Die Sauce darf ruhig dick sein! Weitere 15 Minuten köcheln lassen, damit sich die Aromen verbinden.

Mit Kartoffelpüree oder Weißbrot servieren und das perfekte Wintergericht genießen!



© Adobe Stock/ #892839368