

## GEFÜLLTES KRAUT MIT WEISSER SOSSE

Rezept von Gudrun Erbe, Erbehof

### Zutaten gefülltes Kraut

1.300 Weißkohl  
850 Gramm Hackfleisch  
3 Eier  
3 Brötchen  
2 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel  
Majoran  
Salz, Pfeffer  
Kümmel

### Zutaten weiße Soße

50 Gramm Margarine  
50 Gramm Mehl  
200 ml Milch  
200 ml Gemüsebrühe vom Weißkohl  
Salz, Pfeffer und Muskat

### Zutaten Geriffeltes

900 Gramm Kleingeschnittene Weißkohlreste  
650 Gramm Hackfleisch  
2 Becher Schmand  
1 Stange Lauch  
100 Gramm Strimmel  
2 Zwiebeln  
1 Zehe Knoblauch  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung gefülltes Kraut

Den Weißkohl entblättern und die großen Strünke entfernen. Im kochenden Wasser mit etwas Kümmel, blanchieren. Blanchierte Weißkohlblätter ca. 2 cm hoch in die gebutterte Form legen. Gehacktes mit Eiern, aufgeweichten Brötchen, Knoblauch und Gewürzen mischen und im Wechsel mit den Weißkohlblättern in die Form schichten. Bei 180 Grad ca. 50 Minuten im Backofen garen.

### **Zubereitung weiße Soße**

50 Gramm Margarine schmelzen und 50 Gramm Mehl hinzugeben. Beides gemeinsam andünsten und mit 200 ml Milch ablöschen. Kurz einbrennen lassen. 200 ml Gemüsebrühe vom Weißkohl hinzugeben und kräftig umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken

### **Zubereitung Geriffeltes**

Die Weißkohlreste blanchieren. Die Stange Lauch klein schneiden. Strimmelwürfel anbraten, das Hackfleisch dazugeben und mitbraten. Den Lauch in Ringe, die Zwiebel in Würfel schneiden und Knoblauch reiben. Pfeffer und Salz hinzufügen und mit dem Weißkohl in der Pfanne mischen. Alles in eine Auflaufform geben und mit 2 Bechern Schmand abdecken. 40 Minuten bei 180 Grad Umluft backen