

Sarmale

Zutaten:

- 1 ganzer Sauerkraut Kopf (in gut sortierte türkischen oder kroatischen Spezialitäten Laden)
- 1/2 kg Hackfleisch (Schwein oder Gemischt)
- 1 große Zwiebel oder 2 kleine
- 100 g Reis
- 1 EL Paprikagewürz (süß)
- Salz, Pfeffer
- Petersilie (ca 1 EL)
- 2 Lorbeerblätter

Zubereitung:



Die Zwiebeln schälen und in ganz kleine und feine Würfel schneiden. Das Hackfleisch zusammen mit den Zwiebeln, dem Reis, den Kräutern und den Gewürzen gut miteinander vermischen.

Nun müssen die einzelnen Blätter vom Sauerkraut vorsichtig runtergezogen werden. Je nachdem wie salzig das Kraut ist, nochmal mit kaltem Wasser abspülen. Die großen Blattvenen des Sauerkrautblattes mit einem scharfen Messer glatt schneiden.



Ein einzelnes Sauerkraut Blatt auf die flache Hand nehmen. Circa 1 Eßlöffel von der Hackmasse in die Mitte geben und anschliessend zusammenrollen.



Das Zusammenrollen erfordert ein bisschen Übung, man erzielt aber relativ schnell erste Erfolgserlebnisse.



Die fertig zusammengerollten Sarmale nebeneinander in einem großen Topf legen. Darüber etwas gehacktes Sauerkraut geben. Mit Wasser bedecken und anschließend auf kleiner Flamme für etwa 1 1/2 bis 2 Stunden kochen.

Wenn das Wasser anfängt zu kochen, noch zwei Lorbeerblätter dazugeben. Wenn das Wasser verdampft, etwas Wasser nachgießen. Immer darauf achten, dass die Sarmale vollständig mit Wasser bedeckt bleiben.

Die **Sarmale** werden heiß serviert und mit Schmand oder Sauerrahm garniert.

Hinweis: Sarmale ist eins der bekanntesten rumänischen Gerichte. Insbesondere im Winter werden Sarmale gerne gegessen. Aber auch zu Ostern, Silvester oder auf Hochzeiten und Kirchweihen. In Deutschland sind sie, einigermaßen, mit *Krautwicklerl* zu vergleichen.