

Sarma - Krautwickler von Marina

Zutaten:

500g Rinderhackfleisch
250g Speck
1 TL Salz
1 TL gemahlener Paprika edelsüß
1/2 TL Pfeffer
1 große Zwiebel gehackt
1/2 Tasse (200ml) Vollkornreis
fertig eingelegte Krautblätter (gibt es so zu kaufen)
1/2 Tasse lauwarmes Wasser
2-3 Stück geräucherte Rippchen

1 EL Schär MixB
1 TL Paprikapulver
Etwas Öl

Herstellung:

Alle Zutaten gut miteinander vermengen und rasten lassen.
Inzwischen die Krautblätter von einander trennen und den Strunk in der Mitte einschneiden, damit sie sich besser wickeln lassen.

Dann aus der Masse kleine eiförmige Knödel formen und diese gut in den einzelnen Blättern einwickeln.

Den Topfboden mit losen Krautblättern auslegen und die Krautwickler eng nebeneinander und aufrecht stehend am Topfrand und dann zur Mitte hin aufstellen. Zum Schluss die Rippchen auf die Sarma legen, danach mit Wasser übergießen (ca. 2cm) und etwa 1-1,5 Stunden langsam köcheln lassen.

Zum Schluss 1 EL Schär Mix B in Öl andünsten, 1 TL Paprikapulver dazu, mit etwas Flüssigkeit von den Krautwicklern anrühren und ins Gericht einrühren. Abschließend noch etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Fertig ist das traditionelle Weihnachtsgericht bei uns zu Hause.

Tipp: Kartoffelpüree passt sehr gut dazu.

