

„Sarma“ à la Freddy März



Gerichte mit Geschichte: Anna-Carina Woitschak freut sich diesmal auf Freddy März. Er wird in der "Immer wieder sonntags Küche" in Erinnerung an seine Oma und zur Ehre seiner Mutter Radja "Sarma" kochen, das es früher bei ihnen nur zu großen Anlässen gab. Sarma ist so was ähnliches wie Krautrouladen, früher ein Wintergericht bedingt durch das Kraut, heute kocht man es ganzjährig.

Für die Hack-Reis-Füllung:

- 600 g Hackfleisch halb und halb
- 100 g Reis
- Salzwasser zum Kochen für den Reis
- 2 Zwiebeln
- 4 Zehe Knoblauch
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver edelsüß

Für die Krautröllchen:

- 2 kg Sarma-Blätter (eingelegte Weißkrautblätter)
- 3 EL Tomatenmark
- 3 EL Mehl
- 2 EL Öl
- und noch Öl zum Anbraten der Krautröllchen

- 2 Zwiebel
- 2 Zehe Knoblauch
- Vegeta Gewürz
- 4 Lorbeerblätter
- 5 l Wasser
- Salz, Pfeffer und Paprikapulver edelsüß zum abschmecken

Zubereitung "Hack-Reis-Füllung"

Den Reis in Salzwasser al dente garen und abkühlen lassen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Hackfleisch in eine Schüssel geben, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel, den Reis hinzufügen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer kräftig verkneten und ziehen lassen.

Zubereitung "Krautröllchen"

Die Krautblätter auf ein großes Küchenbrett legen und mit einem scharfen Messer die dicken Blattrippen heraus schneiden.

Vom Hack-Reis Teig kleine Würstchen formen, auf der Mitte der Krautblätter platzieren; den oberen Teil herunterklappen, die Seitenteile nach innen einschlagen und aufrollen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Krautröllchen von beiden Seiten kräftig anbraten und beiseitestellen.

2 EL Öl in einem hohen Topf erhitzen, die/den in Würfel geschnittenen Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten Mehl und Tomatenmark hinzugeben, kurz anschwitzen, mit 5 Liter Wasser angießen, Vegeta-Gewürz und Lorbeerblättern würzen.

Die gebratenen Krautröllchen in den Topf schichten und bei kleiner Hitze ca. 3-4 Std. köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver nochmals kräftig abschmecken.

KOCH/KÖCHIN
 Freddy März