



Kerneier Kirche

Administraor

Helmut Schmidt
Heinestraße 16
73663 Berglen

Telefon:

+49 (0)7195 74145

Mobil:

+49 (0)177 9245418

E-Mail:

adlatus@hog-kernei.de

Internet:

www.hog-kernei.de



**Denkmal in
Bruchhausen-Ettlingen**

Heimatortsgemeinschaft Kernei



Sarmakraut

Sauerkraut mit Fleischklößen

Zutaten

Für das Sauerkraut

- 800 g Sauerkraut (1 große Dose)
- 2 gestrichene Kaffeelöffel Salz
- 3 gestrichene Kaffeelöffel Zucker
- 2 Lorbeerblätter
- 800 ml Wasser

Für den Fleischteig

- 1 kg Hackfleisch
- ½ große Tasse Reis
- 2 große Zwiebeln, fein gehackt
- 5 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 8 gestrichene Kaffeelöffel Paprikapulver, edel süß
- ½ Kaffeelöffel Majoran
- 1½ gestrichene Kaffeelöffel Salz
- 1 Messerspitze Piment
- 1 Messerspitze scharfes Paprikapulver
- 1 Messerspitze schwarzer Pfeffer
- 2 Eier
- 1 Esslöffel Öl

Für die Mehlschwitze

- 4 Esslöffel Öl
- 1 große Zwiebel, fein gehackt
- 3 Kaffeelöffel Mehl
- etwas Paprikapulver, edel süß

Zubereitung

1. Sauerkraut vorbereiten:

Sauerkraut zusammen mit 800 ml Wasser, Salz, Zucker und Lorbeerblättern in den Schnellkochtopf geben und erhitzen.

2. Reis vorgaren:

Den Reis mit ½ Tasse Wasser und etwas Salz in einem kleinen Topf quellen lassen, bis das Wasser vollständig aufgenommen wurde.

3. Fleischteig zubereiten:

Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Gewürze, Eier, Öl und den vorgequollenen Reis gründlich miteinander vermischen.

4. Klöße formen:

Aus dem Fleischteig etwa 12 gleich große Klöße formen und vorsichtig in das heiße Sauerkraut legen.

5. Garen:

Den Schnellkochtopf verschließen und alles etwa 25 Minuten kochen lassen.

6. Mehlschwitze zubereiten:

Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Das Mehl hinzufügen und leicht anbräunen. Etwas Paprikapulver einrühren – es darf nicht zu heiß werden, da es sonst bitter wird.

7. Sauerkraut binden:

Die Fleischklöße vorsichtig aus dem Topf nehmen. Die Mehlschwitze unter das fertig gegarte Sauerkraut rühren und die Klöße anschließend wieder hineinle-



Kerneier Kirche

Aministrator

Helmut Schmidt
Heinestraße 16
73663 Berglen

Telefon:

+49 (0)7195 74145

Mobil:

+49 (0)177 9245418

E-Mail:

adlatus@hog-kernei.de

Internet:

www.hog-kernei.de



**Denkmal in
Bruchhausen-Ettlingen**

Heimatortsgemeinschaft Kernei



gen.

:
Vor dem Öffnen des Schnellkochtopfs den Druck
vollständig entweichen lassen und die Sicherheitshin-
weise des Herstellers beachten.



© Katharina Schmidt, geb Burger, Siwatzter Gasse