



**Kerneier Denkmal in
Bruchhausen**

Sarmakraut

Rezept von K. Schmidt

800 g Sauerkraut (große Dose)
2 gestrichene Kaffeelöffel Salz
3 gestrichene Kaffeelöffel Zucker
2 Lorbeerblätter

Für den Fleischteig:

1 kg Hackfleisch
½ große Tasse Reis
2 große Zwiebeln, kleingeschnitten
5 Zehen Knoblauch, kleingeschnitten
8 gestrichene Kaffeelöffel Paprika (edelsüß)
½ Kaffeelöffel Majoran
1 Messerspitze Piment
1 Messerspitze scharfer Paprika
1 Messerspitze schwarzer Pfeffer
2 Eier
1 Esslöffel Öl

Für die Mehlschwitze:

4 Esslöffel Öl
1 große Zwiebel, kleingeschnitten
3 Kaffeelöffel Mehl

Sauerkraut in einen Schnelltopf geben, dazu 800 ml (=Inhalt der Sauerkrautdose) Wasser, 2 gestrichene Kaffeelöffel Salz, 3 gestrichene Kaffeelöffel Zucker und 2 Lorbeerblätter.

Sauerkraut erwärmen.

Den Reis mit ½ Tasse Wasser und etwas Salz vorquellen bis alles Wasser vom Reis aufgenommen ist. Das Hackfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, den Gewürzen, den Eiern sowie 1 Esslöffel Öl und dem vorgequollenen Reis vermischen.

Aus dem Fleischteig Klöße formen (gibt etwa 12 Stück) und in das heiße Sauerkraut geben. Schnellkochtopf schließen und das Ganze 25 Minuten kochen.

Für die Mehlschwitze Öl in einen Topf geben, die Zwiebeln darin glasig dünsten. Dann das Mehl dazugeben und leicht anbräunen. Paprikapulver dazugeben, kurz umrühren (Paprika darf nicht zu heiß werden!) und unter das fertig gekochte Sauerkraut rühren. Dazu am besten die Fleischklöße herausnehmen und danach wieder zum Sauerkraut geben.