

Zutaten

- 1 Kopf Weißkohl, im Ganzen gesäuert oder 2 kleine Köpfe
- 500 g Schweineschwarte, roh
- 50 g Schmalz
- 50 g Paprikapulver, edelsüßes
- 20 Pfefferkörner, ganze
- 1 TL Kümmel, angestoßen
- 3 EL saure Sahne
- 3 Tomate(n), gehäutet, gewürfelt
- 500 g Sauerkraut, evtl.
- Für die Füllung:
- 700 g Hackfleisch, gemischt
- ½ Tasse Reis
- 1 m.-große Zwiebel(n), fein gehackt
- 1 TL Oregano, getrocknet
- 1 TL Bohnenkraut, getrocknet
- ½ TL Salz
- 1 Brühwürfel
- 200 ml Wasser
- 2 große Knoblauchzehe(n), zerdrückt
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Knoblauchzehe(n) für die Sauce

Sarmale

Zubereitung:

Kohlköpfe bekommt man im türkischen Lebensmittelladen, unter der Bezeichnung „Sarma-Kraut“. Die Blattstruktur darf nicht zu grob sein. Achtung: Bei den eingelegten Köpfen auf das Salz der Lake achten und ausgelöste Blätter eventuell wässern!

Für die Füllung den Reis im Wasser mit dem Brühwürfel ankochen, und dann mit der noch vorhandenen Flüssigkeit mit dem Fleisch und den anderen angegebenen Zutaten gut vermengen. Die Masse etwas ziehen lassen und nochmals abschmecken. Sie sollte pikant sein. Strünke an Unterseite vorsichtig zu 1/3 ausschneiden. Den Kopf in einzelne Blätter trennen. Das Kraut kosten, wenn es zu salzig schmeckt, abspülen, eventuell kurz wässern. Die restlichen Strünke aus den Blättern herausschneiden, zur Seite legen. Zu große Blätter teilen und mit dem Kraut nicht zu große Rollen aus Blättern und Füllung formen. Die Blätter werden – je nach Größe – in Stücke geteilt, die etwa 8 - 10 cm lang sein sollten. Damit sollten aus einem Kopf zwischen 80 - 90 Rollen hergestellt werden können. Zu kleine Blätter und das Innere des Kohlkopfes mit den Strünken fein schneiden. In einen großen Topf zuerst eine Lage Schwarte und die gewürfelten Tomaten legen, darauf eine Schicht des geschnittenen Restkrautes. Dann die Rollen einlegen.

Je Lage 3 - 4 Pfefferkörner, Kümmel, 1 - 2 Schwarten und etwas Schmalz und Paprika zufügen, usw. Das geschnittene Restkraut gleichmäßig zwischen den Lagen verteilen und falls dies nicht reicht, mit dem Extra-Sauerkraut ergänzen.

Mit Wasser unter weiterer Zugabe des restlichen Paprikas und zusätzlichen 1 - 2 zerdrückten Knoblauchzehen soweit aufgießen, dass das Kraut bedeckt ist und 2 - 3 Stunden zugedeckt leise köcheln lassen. Wenn möglich, mehrmals immer wieder in Abständen aufkochen. Die Soße mit saurer Sahne abschmecken.

Am besten passt dazu Polenta, aber auch Salzkartoffeln. Zum Servieren saure Sahne und klein gehackte frische Pfefferoni/Chili anbieten. Dieses Gericht eignet sich auch sehr gut zum mehrmaligen Aufkochen und kann portionsweise eingefroren werden.

Es ist in seiner Vorbereitung etwas aufwendig, jedoch gemessen an der erzielten Menge ist diese Zeit vertretbar. Ich rechne in Vorbereitung (Füllung, Vorbereitung des Krautes, ohne Wässern) etwa 1/2 Stunde. Die Zubereitung von 80 - 90 Rollen nimmt etwa 1 1/2 Stunden in Anspruch, zu zweit entsprechend weniger.

