

## „Waldecker Krauthäubchen“ von Armin Treusch

### Zutaten:

- 1,2 kg Weißkraut
- 1 kg Hackfleisch vom Schwein
- 2 Zwiebeln
- 1 Ei
- 1 Brötchen vom Vortag
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 TL Senf

### Zubereitung:

Das Weißkraut vierteln, den Strunk herausschneiden und in grobe Stücke (ca. 5 cm) schneiden. Kraut in kochendem Salzwasser abkochen, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Brötchen in etwas Wasser einweichen. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Ei, Zwiebelwürfel und das ausgedrückte Brötchen zum Hackfleisch geben mit Salz, Pfeffer, Muskat und Senf würzen und gut durchkneten.

In eine ausgebutterte Krautkopfform abwechselnd eine Schicht Kraut und eine Schicht Hackfleisch füllen und alles gut andrücken. Das Gericht mit dem Deckel verschließen und in einem großen Topf mit kochendem Wasser 40 Minuten leicht kochen lassen.

Wenn nun das Krauthäubchen aus der Form gestürzt wird, muss der Sud, der sich beim Kochen in der Form gebildet hat, aufgefangen werden, weil man ihn für die Soße braucht.

Zum Krauthäubchen serviert man traditionell eine helle Soße.

**Zutaten: Helle Soße:**

- Butter für die Form
- 30 g Mehl
- 30 g Butter
- 600 ml Kochsud und/oder Fleischbrühe
- 2 EL Schmand
- Kräuter

**Zubereitung:**

Für die Soße eine Mehlschwitze herstellen. Dafür die Butter in einem Topf zerlaufen lassen, das Mehl zugeben und glatt rühren. Den Sud aus der Form mit Fleischbrühe auf 600 ml ergänzen.

Dies in den Topf geben, schnell glatt rühren und aufkochen lassen. Dabei sehr oft rühren.

Den Schmand und klein geschnittene Kräuter nach Belieben zugeben und abschmecken. Etwas von dem gekochten Kraut und klein geschnittene Zwiebel in einer Pfanne mit etwas Butter anrösten.

Zum Anrichten das Krautshäubchen in Scheiben schneiden und diese auf den Tellern mit der Soße anrichten. Dazu das angeröstete Kraut geben. Als Beilage passen am besten Salzkartoffeln.