

# Kabiswickel mit Hackfleischfüllung

Zutaten für 8 Personen:

2           grosse Weisskohlköpfe

## Füllung:

1 kg       Hackfleisch vom Rind oder gemischt  
200 g      Gemüsewürfelchen  
            (Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln)  
2           zerquetschte Knoblauchzehen  
150 g      Mehl  
4           Eier  
2 dl       Weisswein  
1 dl       Rahm  
2 EL       geriebener Parmesan  
1 TL       Paprika Edelsüss  
            Salz, Pfeffer, Kräutermischung

etwas     Butter zum Einfetten  
3 dl       Gemüsebouillon

## Zubereitung

Die Kohlblätter sorgfältig lösen. In kochendes Salzwasser geben und halbweich kochen (4-6 Min).

Kalt abspülen und gut abtropfen lassen, mit Tuch trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ofen auf 180 °C vorheizen.

Hackfleisch mit den restlichen Zutaten der Füllung gut vermengen und abschmecken.

Die Resten des blanchierten Kohls können fein geschnitten auch noch in die Füllung zugegeben werden.

Die Füllung gleichmässig auf die vorbereiteten Kohlblätter verteilen und satt einrollen.

Die Wickel in eine gebutterte Gratinform legen und mit der kochenden Gemüsebouillon übergiessen.

Im Ofen 30 Min. schmoren, so dass die Wickel leicht Farbe annehmen.

