

# Gefüllter Krautkopf mit Rosmarinsoße



Gefüllter Krautkopf mit Rosmarinsoße  
Rezept: Renate Frese

## Zutaten

1 Kopf Weißkraut  
1 kg Schweinemett  
2 große Zwiebeln  
1 Ei  
1 altbackenes Brötchen  
Pfeffer und Salz  
Muskat  
Senf  
Butter  
Mehl  
Rosmarin

## Zubereitung

Den Weißkrautkopf vierteln, den Strunk herausschneiden und in grobe Stücke schneiden. Diese in kochendem Salzwasser kurz abkochen.

Das Brötchen in Wasser einweichen, die Zwiebel fein würfeln.

Das Schweinemett mit Ei, 1 Zwiebel, dem wieder gut ausgedrückten Brötchen, Salz, Pfeffer, Muskat und Senf mischen und gut durchkneten.

Eine ausgebutterte Krautkopfform abwechselnd mit Kraut und Schweinemett schichtweise befüllen, mit Kraut beginnen und mit Kraut enden.

Die Krautkopfform mit dem Deckel verschließen und in einem großen Topf mit kochendem Wasser eine gute Stunde leicht kochen lassen.

Für die Sauce 1 Zwiebel fein hacken und zusammen mit etwas Kraut in Butter leicht bräunen. Eine Mehlschwitze herstellen, dazu das Wasser von dem gekochten Kraut verwenden.

Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken.

Dazu schmecken Salzkartoffeln. – Guten Appetit!