



Waldecker Krauthäubchen mit Kräuter Sauce

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Hessische Klassiker aus Großmutter's Rezeptbuch

Zutaten

- Für die Krauthäubchen:
 - 1,0 kg Weißkraut einkaufen
 - 0,800 kg Schweinhackfleisch/Mett
 - 8 dünne Scheiben durchwachsener Speck
 - 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
 - 1 TL Senf
 - 1 Ei
 - 1 Brötchen vom Vortag, eingeweicht
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss
- Für die Kräuter Sauce:
 - 30 g Mehl
 - 30 g Butter
 - 600 ml Kochsud und/oder Fleischbrühe
 - 2 EL Schmand
 - Frische Kräuter à la Frankfurter grüne Sauce wie z. B. Sauerampfer, Pimpernelle, Schnittlauch, Borretsch, Kerbel, Kresse, Kerbel, Petersilie

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Vorbereitung:

Schritt3

Den Weißkohlkopf vierteln und den Strunk heraus schneiden.

Schritt4

Ca. 4-5 cm große Blätter schneiden, waschen.

Schritt5

Kurz für 1-2 min. in kochendes Salzwasser geben, blanchieren und über einem Küchensieb abgießen, kalt abschrecken.

Schritt6

Das zerbröselte Hackfleisch mit den Zwiebeln zu dem gut ausgedrückten Brötchen und dem Ei geben.

Schritt7

Mit Senf, Salz, Pfeffer und Muskatnuss herzhaft würzen und zu einem glatten Fleischteig mengen.

Schritt8

Nunmehr eine aus gefettete Krautkopfform/Gugelhupf Form mit Deckel mit 4 Scheiben Speck auslegen.

Schritt9

Darüber in jeweils 2 Schichten den gewürzten Weißkohl und das Gehackte geben. Mit den restlichen Speckscheiben obenauf enden.

Schritt10

Verschließen und in einen großen Topf mit leicht kochendem Wasser 40-45 min. garen.

Schritt11

Die Kräuter Sauce:

Schritt12

Aus der zerlassenen Butter und dem Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen.

Schritt13

Mit dem Pochier Fond der Krauthäubchen aufgießen, mit etwas , Fleischbrühe ergänzen.

Schritt14

Glatt rühren, 4-5 min. leise köcheln lassen, den Schmand dazu geben, abschmecken und kurz vor dem Servieren die frischen, gehackten Kräuter unterheben.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Das Krauthäubchen in Scheiben schneiden, mit der Kräuter Sauce anrichten, dazu Salzkartoffeln reichen.

Schritt17

Schritt18

Rezeptart: Hessisch **Tags:** althergebracht, preiswert, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/waldecker-krauthaeubchen-mit-kraeuter-sauce/>