

Weißkrautpfanne fränkische Art



Diese schnelle Krauts-Pfanne spart das lästige Wickeln von Krautwickeln und ist mindestens genauso gut. Wenn nicht noch besser. Es kann auch tiefgekühltes Weißkraut aus dem eigenen Garten verwendet werden.

Zutaten:	Zubereitung:
6 große Kartoffeln	schälen. Mit einem Gurkenhobel in etwas dickere Scheiben hobeln oder mit dem Messer in gleichmäßig etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Hälfte der Kartoffeln in eine Brat-Raine schichten. Mit
Salz und Pfeffer	würzen.
750 g Weißkraut	halbieren, den Strunk entfernen und in 3x3 cm große Quadrate

	schneiden. Waschen und abtropfen lassen. In einer Pfanne rösten, bis das Kraut braune Spitzen bekommen. Die Hälfte davon auf die Kartoffeln geben.
1 Liter lauwarmes Wasser	mit
1 Eßl körniger Brühe (z. B. Wela-Gemüsebrühe Gold)	verrühren. Die Brühe sollte stark und etwas zu salzig schmecken. Die Hälfte davon über das Kraut gießen.
etwas Kümmel (ganz oder gemahlen)	darüber streuen. (Kümmel regt die Verdauung an). Dann die restlichen Kartoffeln darauf schichten.
500 g gemischtes Hackfleisch	in einer Schüssel mit
1 Ei	vermengen.
1 altbackenen Semmel	in Wasser einweichen, ausdrücken und zum Hack geben.
Salz, Pfeffer, 1 Eßl getrocknetem Majoran	und
1 Eßl frischer Petersilie	gehackt vermengen. Auf dem Kraut verteilen. Mit dem restlichen Kraut abdecken und die restliche Brühe darüber gießen. Nochmals mit
etwas Kümmel (ganz oder gemahlen)	würzen.

Temperatur:	180 Grad
Backzeit:	30 Minuten backen

100 g geräucherter Speck in Scheiben	auf der Krauts-Pfanne verteilen. Nochmals 10 Minuten backen, bis der Speck knusprig ist.
--------------------------------------	--