



Laubfrösche (Krautwickel)

Zutaten für 10 Personen

- 50 St handgrosse Mangoldblätter
- k
- 1 kg gehacktes Schweinefleisch
- 2 Schwöbli, in Milch eingeweicht, ausgedrückt, fein gehackt
- 2 Zwiebeln, fein geschnitten und weich gedämpft
- 2 EL gehackte Petersilie
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 5 EL Butterfett
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Bouillon

Zubereitung

Mangoldblätter in heissem Wasser blanchieren und einzeln auslegen.
Hackfleisch, gehackte Schwöbli, Zwiebeln, Peterli und Gewürze zur Füllung gut vermengen.

In jedes Mangoldblatt eine Fleischkugel einpacken.

Im vorgeheizten Ofen (200 Grad) das Fett in einem Bratgeschirr zergehen lassen, die Laubfrösche nebeneinander platzieren und mit Salz bestreuen. Mindestens 30 Minuten braten. Von Zeit zu Zeit etwas Bouillon-Weingemisch zugeben. Die Laubfrösche begiessen und einmal wenden.

Tipps und Bemerkungen

- Härtere Rippen der Krautblätter entfernen.
- Der Füllung können je nach Geschmack ein paar Rosinen, Knoblauch oder andere Gewürze beigegeben werden (z.B. Kreuzkümmel).