

# Bacchus-Vinothek

## Sarma

Für 4-6 Personen



- 1 ganzen mittelgroßen eingelegten fermentierten Weißkohlkopf
- 500 Gramm gemischtes Hackfleisch (Schwein/Rind)
- 1/2 Tasse Langkornreis
- 6 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Paprikapulver
- 1 EL Gewürzsalz
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Öl

### Zubereitung:

Zunächst mit einem scharfen Messer den inneren Strunk des Weißkohlkopfes herausschneiden. Danach von außen nach innen die einzelnen Blätter abziehen aufeinanderschichten. Damit sich die Sarma hinterher besser wickeln lassen und beim Kochen nicht aufgehen, jedes einzelne Blatt bearbeiten alle dickeren Fasern abschneiden. Die Blätter müssen ganz bleiben und sie dürfen nicht angeschnitten werden, da ansonsten später beim Kochen die Füllung hinauslaufen kann.

Nun mit Öl die fein gehackten Zwiebeln in der Pfanne anbraten. Sind die Zwiebeln glasig, noch das Paprikapulver kurz anrösten. Das rohe Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Vegeta würzen und mit samt dem Reis und allen anderen Zutaten sowie den ausgepressten Knoblauchzehen in eine Schüssel geben. Nun mit den Händen gut durchkneten.

Für das Sarma Rezept werden nur die größeren Blätter und insgesamt vielleicht nur 1/3 des Kohlkopfes verwendet. Was übrig bleibt, wird in mundgerechte Stücke geschnitten und in den Topfboden gelegt. Nun die Kohlblätter mit der Hackfleischfüllung zu Rouladen formen und beiden Enden mit den Fingern zustopfen.

Der Topf wird am Boden und an den Seiten mit Öl eingerieben, mit etwas Mehl und Paprikapulver pulverisiert. Die Krautwickel im Kochtopf kreisförmig übereinanderschichten und anschließend mit Wasser auffüllen, dass die Sarma damit bedeckt sind. Wenn der Topf groß genug ist, am besten noch einen Teller als Beschwerer obendrauf legen. Nun die Sarma mindestens 2 Stunden lang in einem ausreichend großen Topf bei ganz schwacher Hitze köcheln lassen. Man kann auch zusätzlich etwas geräuchertes Fleisch oder Bauchspeck dazugeben. Wer mag kann den Sud zum Schluss mit etwas Mondamin binden und ggf. nochmals abschmecken.



# Bacchus-Vinothek

Am besten bereitet man die Sarma einen Tag vorher zu und stellt sie die Nacht über in den Kühlschrank. Am darauffolgenden Tag schmecken sie meist noch viel besser.

Abschließend auf einem Teller anrichten. Mit dem eigenen Saft übergießen und dazu gekochten Kartoffeln oder Kartoffelpüree servieren.

