

## Krautwickel und als Nachtisch Apfelmousse

### Zutaten:

#### **Krautwickel:**

1 Spitzkraut oder rundes Weiskraut - 1 großer Kochtopf

500 gr. Hackfleisch, 2 Eier, 1 weißes

Brötchen

Salz, Pfeffer

#### **Apfelmousse:**

600 gr. reife Äpfel

1/8 l Apfelwein oder Weißwein

180 gr. Zucker

4 Eigelb

5 Blatt Gelatine

400 gr. Schlagsahne

10 cl. Orangenlikör

### Und so wird's gemacht:

#### **Krautwickel:**

Von dem Kraut vorsichtig die einzelnen Blätter ablösen, so dass sie ganz bleiben. Den dicken Innenteil rausschneiden. Die Blätter in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Aus dem Hackfleisch, dem eingeweichten Brötchen, den Eiern und Salz und Pfeffer einen Teig herstellen. Krautblätter einzeln auslegen und je nach Größe eine Portion Fleischteig darauflegen. Kraut und Fleisch aufrollen und mit Bindfaden zusammenbinden. Die Krautwickel am besten in Butter in einer Pfanne gut anbraten, dann im Backofen bei 100 Grad etwa 10 Minuten ziehen lassen. Dazu passen Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelbrei oder Reis. Von dem Bratenfond kann man auch noch eine Sosse dazu machen. Das übrige Kraut, das sich nicht zum Wickeln eignet, schmeckt lecker, wenn man es einfach in der Pfanne ohne Fleisch anbrät.

#### **Apfelmousse:**

Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Mit dem Wein und 80 gr. Zucker in einem kleinen Topf ohne Wasser garen. Vorsichtig öfter umrühren damit nichts anbrennt. Anschließend pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Eigelb und restlichen Zucker im Wasserbad schaumig schlagen, bis sich eine cremige Masse gebildet hat. Vorsicht! Nicht zu heiß werden lassen, denn sonst gerinnt das Eigelb. Den Apfelbrei kurz aufkochen und die eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine hinzugeben. Alles etwas abkühlen lassen und anschließend mit dem Eierschaum langsam kaltschlagen. TIP: Rührschüssel in kaltes Wasser stellen. Die steifgeschlagene Sahne erst unterheben, wenn die Masse fast kalt ist. Mit dem Orangenlikör abschmecken. In eine Glasschüssel umfüllen, zudecken und im Kühlschrank über Nacht kalt stellen.

**Guten Appetit!**



**POPPS  
DINNER**

KOCHEN IST MEINE LEIDENSCHAFT!

**Koch- und Partyservice  
POPPS DINNER**

Jürgen Popp

Förichstraße 3  
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314  
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail  
jcpopp02@online.de

Internet  
www.poppsdinner.de

**Koch- und Partyservice für**

- Vereinsfeierlichkeiten -

- Geschäftsessen -

- Familienfeste -