

# KÅLPUDDING

## (Faschierter Krautbraten)

### Zutaten für 4 Portionen

- 1 Kopf Weißkraut
- 60 dkg Faschiertes, am besten gemischt
- 3 dl Obers
- 2 Esslöffel heller Sirup
- 2 Esslöffel konzentrierte Kalbsbrühe
- 1 großer gelber Zwiebel
- 0,4 dl Brösel
- 2 Esslöffel chinesische Sojasauce
- 2 Esslöffel kaltes Wasser
- 3 Teelöffel gemahlener Piment
- Salz und gemahlener weißer Pfeffer
- Kartoffel

### Sauce

- 3 Esslöffel Butter zum Braten
- 3 Esslöffel Weizenmehl
- 1,2 dl Schlagobers
- 1,2 dl Milch
- 1 Esslöffel konzentrierte Kalbsbrühe
- 1 Esslöffel chinesische Sojasauce
- 3 dl Bratensaft vom "Kålpudding"
- Salz und gemahlener weißer Pfeffer

**So vorgehen:** 45 Minuten, Ofen auf 175 Grad vorheizen.

1. Teile den Krautkopf. Schneide den Wurzelansatz weg. Schneide den Kopf in kleine Würfel
2. Schneide ein wenig Kraut in die Butter in einer Pfanne. Würze mit Salz und weißem Pfeffer und gieße über den Sirup. Pass gut auf, dass nichts anbrennt. Brate das Kraut bis es weich wird und stelle es zur Seite.
3. Lege das Faschierte in eine Schüssel. Hack den Zwiebel fein und vermische ihn mit dem Faschierten. Mische darunter Schlagobers, 1 Teelöffel Sirup, die Kalbsbrühe, Sojasauce, Brösel, Wasser, Piment, Salz und Pfeffer. Verrühre alles zu einem lockeren Teig. Mische dazu 1/3 vom kalten Wasser zusammen mit dem Faschierten.
4. Schichte Faschiertes und Krauthälften in Portionen in einer großen Ofenform, bedecke wieder mit Kraut. Backe den "Kålpudding" in Ofenmitte ca 40- 45 Minuten. Dann herausnehmen und schüttele den Bratensaft in eine Schüssel für die Sauce.
5. Schlagsauce: Schmelze die Butter in einem Topf. Gib das Mehl dazu unter Umrühren mit einem Rührbesen. Gut schlagen. Schlage dazu Schlagobers und Milch. Schlage die ganze Zeit, dass nichts anbrennt!
6. Rühre dazu den Bratensaft vom "Kålpudding", Kalbsbrühe, Sojasauce, Salz und Pfeffer. Lasse es einige Minuten bei niedriger Temperatur sieden.
7. Serviere mit frisch gekochten Kartoffeln und Preiselbeeren!  
Gekochtes Gemüse und ein eiskaltes Glas Milch passen vortrefflich dazu.  
Essen und genießen!

