



## **Krautsbraten und Brotsuppe**

***Rezept von Frau Charlotte Cervantes-Kaufmann***

### **Zutaten für den Krautsbraten:**

**2 kg gemischtes Hackfleisch**

**1 ½ - 2 kg Spitzkohl, junges Weißkraut oder blanchierter Wirsing, klein gehackt oder geschnitten**

**1 Gemüsezwiebel groß gehackt**

**150 g Räucherspeck**

**5 Speck-Streifen**

**1 Sträußchen Thymian, Majoran**

**1 mittelgroße Leberwurst**

**Salz, Kümmel, Muskatnuss, Pfeffer, Curry**

**2 große eingeweichte Semmeln**

**3 große Eier**

**In einer großen Pfanne Kraut, Zwiebeln und Hackfleisch mit ausgelassenem Speck in Rapsöl anbraten. Dann Leberwurst dazugeben und nach Geschmack mit Thymian und Majoran würzen.**

**Wenn alles Farbe bekommen hat Pfanne vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.**

**In der Zwischenzeit eine Auflaufform buttern und den Herd vorheizen.**



**Eingeweichte Brötchen mit Eiern vermengen und nach Geschmack mit Kümmel, Muskatnuss und Curry würzen. Die Mischung dann in der Pfanne untermischen, mit Salz und Pfeffer nachwürzen und in einen Bräter geben.**

**Mit Kräutern (Majoran, Thymian und Kümmel) bei 180 Grad Umluft 40 Minuten braten. Nach ca. 30 Minuten mit Speckstreifen garnieren.**

**Mit Kartoffelpüree, Bratkartoffeln oder Petersilienkartoffeln servieren.**

### **Zubereitung der Brotsuppe:**

**Luftgetrocknete oder im Ofen angeröstete, dünn geschnittene Brotscheiben und geröstete Zwiebeln in Rinderboullion geben und mit Pfeffer abschmecken.**