Überbackene Krautsteaks in Rahmsauce



Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

Krautsteaks

4	dicke Scheiben Weißkraut oder Spitzkraut
750 G	Faschiertes
2	Eier
4-5 EL	Semmelbrösel
2 TL	Senf
	Salz
	Pfeffer

5 EL	Preiselbeermarmelade
1	große Zwiebel
200 G	geriebener Käse

Preiselbeerrahm

600 ML	Schlagobers
150 G	Preiselbeermarmelade
60-80 ML	Sojasauce
2 TL	Speisestärke
	Pfeffer

Zubereitung

Krautsteaks

1. Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Vom Kraut die äußeren Blätter entfernen und den Krautkopf in etwa 2–3 cm dicke Scheiben schneiden.

   Dabei darauf achten, dass die einzelnen Blätter möglichst gut zusammenhalten.

3. Die Krautscheiben auf ein tiefes Backblech oder in eine Auflaufform setzen und jeweils einen Esslöffel Preiselbeermarmelade darauf verstreichen.
4. Für die Fleischlaibchen das Faschierte mit Eiern, Semmelbröseln, Senf, Salz und Pfeffer zu einer gleichmäßigen Masse verkneten.
5. Aus der Fleischmasse flache Laibchen formen und auf die Größe der jeweiligen Krautscheiben abstimmen.
6.

Die Laibchen auf das Kraut setzen, andrücken und mit fein geschnittenen Zwiebelringen belegen und mit Käse bestreuen.

7. Die Sauce zwischen den Krauttalern verteilen.
8. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Ober-/Unterhitze zunächst zugedeckt etwa 25 Minuten schmoren lassen.
9. Anschließend ohne Abdeckung weitere 10–15 Minuten überbacken, bis der Käse goldbraun, das Kraut weich und das Faschierte durchgegart ist.

Preiselbeerrahm

1. Für den Preiselbeerrahm die Speisestärke in etwas kaltem Schlagobers auflösen. Das restliche Schlagobers, die Preiselbeeren und die Sojasauce einrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Jetzt regional nachkochen!

Neben den Zutaten findest du mit einem Klick auf **„Aus der Region**“ passende Anbieter – direkt von Produzenten aus dem SalzburgerLand.

Tipp: Mit heimischen Erdäpfeln servieren. Wer verschiedene Erdäpfelsorten verwendet, bringt zusätzlich Farbe auf den Teller.