

## Rezept für **Oma Anni`s Reisklöße** ca. 8-10 Stück je nach Größe (ungarische Art)

### Zutaten:

**Überschlagshilfe** / Je 500g Hackfleisch – 500g Sauerkraut – 1 Beutel Langkornreis

- 1000g Hackfleisch (nur Schwein)
- 1000g Sauerkraut (Weinsauerkraut)
- 2 Beutel Langkornreis (z.B. Wurzener Langkornreis)  
Bitte keinen teuren Reis oder Markenprodukte verwenden.
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchknolle (Größe je nach Bedarf)
- Pfeffer
- Salz
- Brühe
- Paprika (Rosenscharf)
- Paprika (edelsüß)
- Kümmel (kann auch gemahlener Kümmel sein)



- Vegeta Gewürz

### Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden und in eine etwas größere Schüssel geben. Das Hackfleisch hinzumengen. Mit Pfeffer, Salz, Kümmel und Paprika (Rosenscharf) etwas kräftiger würzen. Den edelsüßen Paprika ebenfalls beimengen (3-4 gehäufte Teelöffel).

Abschmecken. Kann ruhig kräftiger gewürzt sein, da der vorgekochte Reis noch beigemischt wird und Dieser die Würze zu einem nicht unerheblichen Teil aufnimmt.

Reisbeutel ca. 10 – 12 Minuten in leicht gesalzenen Wasser kochen, auskühlen lassen und dem Hackfleisch beimengen.

Aus der entstehenden Masse die Klöße formen.

In einem Topf einen Teil des Sauerkrautes Bodenbedeckt auslegen. Darüber 2-3 Esslöffel Brühe streuen. Darauf die ersten 5 Klöße legen. Nun eine weitere Schicht Sauerkraut auf die Klöße aufbringen und wieder mit 2-3 Esslöffel Brühe bestreuen. Darauf die zweiten 5 Klöße legen. Nun mit Wasser auffüllen, bis die obere Schicht Klöße knapp bedeckt ist.

Das Ganze ca. 45 Minuten kochen lassen und die entstandene Brühe abschmecken.

Es sollten, durch den edelsüßen Paprika, mehr oder weniger rötliche, lockere Klöße mit einer wohlschmeckenden Brühe entstanden sein.

Dazu verspeist man ein frisches Weißbrot.

Gutes Gelingen und einen guten Appetit