

## *Sarmale cu Mămăligă (Aus Rumänien)*

Für Sarmale:

**1 Weißkohlkopf**

in einem großen Topf mit Salzwasser etwa 50min. kochen.

Nachdem er abgekühlt ist den Strunk heraus schneiden und die Blätter vorsichtig befreien. Die Blätter, die zu klein oder nicht geeignet sind werden klein geschnitten und beiseite gestellt.

**2 große Kartoffeln**

kochen und anschließen zu Brei verarbeiten.

**1 zwiebel**

**200g Tofu**

**½ Dose Tomatenstücke**

klein schneiden und zusammen mit zerbröselt und anbraten. Anschließend mit dem Kartoffelbrei,

**6 EL Reis,**

**Salz/Pfeffer**

**Paprikapulver**

und vermischen.

Die Füllung auf den Kohlblättern verteilen. Zuerst das Blatt aufrollen, dann seitlich einschlagen. Das klein geschnittene Kraut auf dem Boden eines Topfes verteilen. Darüber die Krautrollen schichten und

**3EL Tomatenmark**

**2 Lorbeerblätter**

und hinzufügen. Dann das Ganze mit Wasser bedecken und 1,5 Stunden kochen lassen.

Für Mămăligă:

**800ml Brühe**

**200g Maisgrieß**

köcheln lassen und nach und nach hineingeben. Unter rühren etwa 10 Minuten weiter köcheln lassen.

Mămăligă mit Sarmale, dem restlichen Kraut und saurer Sahne servieren!

***Ergibt: 25 Sarmale, Mamaliga für 4 Portionen***

***Zubereitungszeit: 1 Stunde***

***Kochzeit gesamt: 2 ½ Stunden***