

Unsere Lieblings-Rezepte!

ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN Kochkolumne - November-Dezember 2018

Rezept: Gerd Astor/Foto: © Peter Fernau

Gefüllte Klöße

Zutaten: 1 kg mehligere Kartoffeln, 2 St. Eigelb, Salz, Muskat, Kümmelsamen, 15 g Speisestärke.

Für die Füllung: 200 g frische Hausmacher Leberwurst im Darm, 100 g Lauch/Porree, 1 EL gehackte Petersilie

Pilzsoße: 30 g geräucherter Schwarzwälder Speck, 500 g gemischte frische Pilze, 2 kleine Schalotten fein gewürfelt, 250 g Sahne, frische Kräuter



Zubereitung:

Für die Füllung die Leberwurst aus dem Darm nehmen. Den Lauch waschen und in feine Streifen schneiden und in etwas zerlassener Butter bei milder Hitze andünsten. Den Lauch mit der Leberwurst in einer Schüssel mit der Petersilie vermischen und kleine Kugeln rollen, anschließend in den Kühlschrank stellen.

Für die Knödel 300 g Kartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser mit dem Kümmel weich kochen. Die Kartoffeln abgießen, möglichst heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Inzwischen die restlichen Kartoffeln waschen, schälen und auf der Gemüsereibe fein reiben. Die Kartoffelraspel auf ein Küchentuch geben, zusammendrehen und das überschüssige Wasser ausdrücken, dabei das Kartoffelwasser auffangen. 10 Minuten stehen lassen, dabei setzt sich die Stärke am Boden ab. Dann vorsichtig abgießen und die Stärke mit den Kartoffelraspeln in eine Schüssel geben. Die durchgepressten Kartoffeln, die Eigelbe und die Speisestärke hinzufügen, mit Salz würzen und alles zu einem glatten Knödelteig vermischen. Den Knödelteig mit angefeuchteten Händen zu 6 Knödeln formen, etwas flach drücken, mit den Leberwurstkugeln füllen und die Knödel rund und glatt formen. Die Kartoffelknödel in einem Topf in siedendem Salzwasser 20 Minuten mehr ziehen als kochen lassen.

Für die Pilzsoße die Schalotten und den Speck mit etwas Butter in der Pfanne anbraten, die gewürfelten Pilze zugeben und ebenfalls anbraten, mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und etwas Thymian würzen. Alles so lange anbraten, bis die Pilze eine leichte Bräunung bekommen und die Flüssigkeit der Pilze vollkommen verdampft ist. Nun mit der Sahne ablöschen und einkochen bis die Soße eine schöne Konsistenz hat. Nochmals abschmecken und mit der Petersilie und den Klößen servieren.

Weinempfehlung Weingut Nägelsförs

**Luft & Liebe | Stich den Buben
2016 Weißburgunder | trocken**