

Rezepte von Reiner Neidhardt, "Neidhardts Küche", Karben

Mit Blutwurst und Handkäse gefüllte Nudelteigtaschen auf Apfel-Rahmkraut mit frittierten Zwiebeln

Zutaten Apfelrahmkraut:

300 g Sauerkraut
2 Schalotten
3 EL Rapsöl
100 g Dörrfleisch
4 cl Apfelessig
0,1 l Apfelwein
1 Lorbeerblatt
je 2 Nelken, Wacholderbeeren und Piment
0,1 l Sahne
2 Äpfel (Boskoop)
Stärke, Wasser

Zubereitung:

Die Schalotten schälen und würfeln. Den Speck würfeln. Das Sauerkraut mit Schalotten und Speck im Rapsöl glasig dünsten. Mit dem Essig ablöschen und den Apfelwein angießen. Die Gewürze zugeben und bei geschlossenem Topf garen. Wenn das Kraut gar ist, die Gewürze herausnehmen und mit der Sahne auffüllen. Die geschälten Äpfel in das Kraut raspeln und alles zusammen aufkochen. Mit der, mit kaltem Wasser, angerührten Stärke das Rahmkraut sämig abbinden.

Zutaten Nudelteig:

400 g Mehl
100 g Grieß
5 Eier
4 Eigelb
Salz, Pfeffer
etwas Öl

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und kleine Kreise ausstechen.

Zubereitung Blutwurst:

1 rote Zwiebel
2 EL Rapsöl
200 g Blutwurst

100 g Handkäse
2 Stiele Majoran
Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und im Rapsöl glasig dünsten. Die gewürfelte Blutwurst dazugeben und durchschwenken. Die Handkäsewürfel dazugeben. Den gezupften Majoran dazugeben und mit Pfeffer abschmecken.

Die Masse mit einem Teelöffel in die Mitte der Kreise geben und mit einem zweiten Kreis bedecken, die Ränder fest aneinander drücken. In Salzwasser 3 - 4 Minuten abkochen.

Zutaten Frittierte Zwiebelringe:

2 rote Zwiebeln
2 EL Mehl
1 l Rapsöl

Die Zwiebeln schälen und mit dem Alleschneider fein aufschneiden. Die Ringe im Mehl wenden und im Rapsöl frittieren.