

Nesterhebbes

Rezept von Uwe Schönwetter vom Brauhaus Obermühle in Braunfels an der Lahn

Zutaten:

1 kg Kartoffeln
400 g Hackfleisch
200 g Mehl
50 g Kartoffelmehl
2 Eier
1 kg Lauch
100 g Dörrfleischwürfel
100 ml Öl
250 cl Milch
50 g Schmalz
100 g Zwiebeln, Schnittlauch
1 Brühwürfel
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Durch die Kartoffelpresse drücken und kalt werden lassen. Eigelb-Mehl und Kartoffelstärke inkl. Salz und Muskatnuss zugeben. Alles durchkneten bis eine zähe Masse entsteht.

Hände befeuchten und eine Handvoll Teig zu einem Knödel formen. Mit dem Daumen ein Loch in Masse drücken und durch Drehen des Knödels das Loch vergrößern. Hackmasse in das Loch füllen und es mit Knödelmasse wieder verschließen. Knödel nochmals zu einer Kugel formen und in nicht kochendem heißem Salzwasser ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Dörrfleischwürfel, Zwiebeln und Lauch in einer Pfanne kurz anbraten und anschließend als Nest für den Nesterhebbes auf dem Teller anrichten. Aus Öl und Mehl eine Mehlschwitze herstellen. Mit Milch auffüllen und mit Dörrfleisch- und Zwiebelwürfel verfeinern sowie mit einem Bouillonwürfel kräftig würzen.