

Gefilde mit Speck-Soße und Sauerkraut

Für 4 Personen

Für die Klöße:

500 g Kartoffeln, festk.	Salz	500 g Kartoffeln, Sorte Bintje
1 Ei	Salz	Pfeffer
Muskat	4 Stängel glatte Petersilie	3 Stängel Majoran
300 g grobe Leberwurst		

Für das Sauerkraut:

50 g Speck	500 g frisches Sauerkraut	100 ml Weißwein
100 ml Geflügelfond	2 Lorbeerblätter	Salz, Pfeffer, Zucker

Für die Specksauce:

70 g Speck	500 ml Sahne	1 Lorbeerblatt
40 g Butter	Pfeffer	

Für die Klöße:

Am Vortag die fest kochenden Kartoffeln waschen und mit der Schale in kochendem Salzwasser ca. 30 Minuten weich garen. Gekochte Kartoffeln abschütten, kurz ausdämpfen und pellen.

Am nächste Tag für das Sauerkraut den Speck würfeln und in einem Topf auslassen.

Sauerkraut zugeben, mit Wein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen.

Dann den Geflügelfond zugeben, Lorbeerblätter einlegen und das Sauerkraut bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Das Sauerkraut mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Bintje- Kartoffeln schälen und roh auf einer Kartoffelreibe reiben. Anschließend in ein Küchentuch geben und fest ausdrücken. Die Flüssigkeit auffangen und die Stärke absetzen lassen. Dann die Flüssigkeit abschütten, dass nur noch die Stärke übrig bleibt.

Die am Vortag gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit den geriebenen Kartoffeln, der Stärke und evtl. einem Ei zu einem Kartoffelteig vermengen. Diesen mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen.

Petersilie und Majoran abrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Leberwurst aus der Pelle drücken und mit den Kräutern vermengen.

Aus dem Kartoffelteig Klöße formen, mit dem Finger ein Kuhle eindrücken und etwas Leberwurst einfüllen. Etwas Kartoffelteig über die Öffnung ziehen und den Kloß gut verschließen.

Im siedenden Salzwasser die Klöße garen, bis sie an die Oberfläche schwimmen, dann noch weitere 5 Minuten an der Oberfläche ziehen lassen.

Für die Sauce den Speck würfeln und in einem Topf auslassen.

Sahne angießen, das Lorbeerblatt zugeben und ca. 8 Minuten leicht köcheln lassen.

Das Lorbeerblatt wieder entfernen und die kalte Butter unter die Sauce ziehen. Mit Pfeffer abschmecken.

Sauerkraut und Klöße anrichten und die Sauce angießen.

Jens Jakob am 06. Oktober 2017