

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #63

Mit Klaus Hambel – Metzgerei Wachenheim

Hausgemachte Leberknödel

Zutaten ca. 15 Leberknödel:

500 g frische Schweineleber
750 g frischer Schweinebauch
1 Brötchen
1 kleine Zwiebel
1 Ei
175 g Semmelbrösel
Salz, Pfeffer, Muskat, Koriander, Nelken, Majoran

Die Leber und den Schweinebauch von Ihrem Fleischermeister durch den ca. 5mm Fleischwolf mahlen lassen.

Das Brötchen einweichen und fein zerrupfen, die Zwiebel ganz fein hacken.

Alle Zutaten gut vermengen und mit den Gewürzen abschmecken.

Aus der Masse ca. 100 g schwere Knödel formen und 30 Minuten bei 80 Grad garen.

Sauerkraut auf „Pfälzer Art“

Zutaten 7-8 Portionen:

1000 g fertig eingelegtes Sauerkraut
2 EL Schweineschmalz
2 kleine Zwiebeln
12 Wacholderbeeren
etwas Kümmel

40 cl trockener Weißwein

Sauerkraut, falls notwendig, weich kochen.

Die Zwiebeln schälen, in kleine Würfel schneiden und im zerlassenen Schweineschmalz in der Pfanne hellgelb anbraten.

Zu dem weich gekochten Sauerkraut die grob zerdrückten Wacholderbeeren und den Kümmel geben und 15 Minuten kochen lassen.

Dann das Sauerkraut auf ein Sieb geben, abtropfen lassen und in einen Topf schütten. Das Schmalz mit den Zwiebeln sowie den Wein darüber gießen und weitere 10 Minuten bei geringer Wärmezufuhr garen lassen.

Hierzu passt vorzüglich Kartoffelpüree oder ein kräftiges Bauernbrot sowie ein gutes Glas Pfälzer Riesling.

Viel Spaß beim nachkochen!

Ihr Klaus Hambel