

Stadt, Land, Lecker | Herzdriggerde / Kartoffel-Knödel mit Blutwurstfüllung und Speck-Sauce

Zutaten

Für die Knödel:

- 700 g Kartoffeln
- 350 g Kartoffeln, gekocht, vom Vortag
- 100 ml Milch
- 80 g Mehl
- 3 Eier
- 350 g Blutwurst
- Muskatnuss
- Salz

Für die Speck-Sauce:

- 300 g durchwachsener Speck
- 2 Zwiebeln
- 125 ml Weißwein
- 300 ml Sahne
- 1 Bund Schnittlauch
- Majoran
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Für die Klöße die gekochten Kartoffeln durch eine Presse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer zerstoßen. Mehl und 3 Eigelbe hinzugeben. Rohe Kartoffeln schälen, fein reiben und direkt in kaltes Wasser geben, , damit die Stärke ausgespült wird und sie nicht oxidieren. Die geriebenen Kartoffeln in ein sauberes Tuch geben und das enthaltene Wasser so gut wie möglich auspressen. Milch aufkochen, über die geriebenen Kartoffeln geben, alles gut durchkneten.

Die Blutwurst von der Pelle befreien, in Würfel schneiden und etwa haselnussgroße Bällchen formen. Diese mit Knödelteig einschlagen und durch Abrollen mit nassen Händen gut verschließen. Vorsicht: Nicht geschlossene Risse öffnen sich während des Kochens!

Einen großen Topf mit viel Salzwasser aufstellen und aufkochen lassen. Das Wasser mit Speisestärke leicht anbinden.

Die Knödel vorsichtig einlegen, einmal aufkochen und bei geringer Hitzezufuhr am Siedepunkt mindestens 20 Minuten simmern lassen.

Für die Sauce Speck und Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Beides zusammen mit sehr wenig Fett anschwitzen und etwas Farbe nehmen lassen. Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit wieder reduzieren lassen. Nun mit Sahne auffüllen und nochmals reduzieren lassen, bis zur gewünschten Saucen-Konsistenz. Mit Gewürzen abschmecken.

Herzdriggerde auf einem tiefen Teller anrichten, mit der Speck-Sauce überziehen und reichlich frisch geschnittenen Schnittlauch darüber geben.

Rezept: Jörg Friedrich

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 6. Mai 2019

Gast-Koch: Alexander Herrmann