

Polars Kochstudio 2013



Ritterzipfel

1 kg Kartoffeln

250 g Speck, mager, geräuchert

2 m.-große Zwiebel(n)

250 g Sauerkraut, roh, gehackt

3 Eigelb

2 EL saure Sahne

1 EL Petersilie, gehackt

50 g Kartoffelmehl

30 g Schweineschmalz

Salz und Pfeffer

Muskat

Kartoffeln schälen, kochen, abschütten und gut abtropfen lassen. Anschließend durch die Kartoffelpresse drücken. Speck und Zwiebeln in feine Würfel schneiden, in einer Bratpfanne anbraten und kalt werden lassen. Die Speck-Zwiebelmischung, das Sauerkraut, Eigelb, saure Sahne und gehackte Petersilie mit dem Kartoffelbrei vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Das Kartoffelmehl auf einem Tisch ausstäuben und aus dem zubereiteten, möglichst heißen Brei, fingergroße Würstchen rollen. Nachdem sie erkaltet sind, werden die Würstchen in heißem Schweineschmalz knusprig braun ausgebacken. Diese Ritterzipfe schmecken ausgezeichnet zu Bier und Wein.

*Gutes Gelingen und Bon Appetit
wünscht euer Polar*