

KRAUTROULADEN

»Nechyba«, lachte der Redakteur Goldblatt, als er den Inspector des k.k. Polizeiagenteninstituts mit einem Krauthäuptel unterm Arm das Kaffeehaus betreten sah. »Wen haben Sie denn da geköpft?«

AUS: KAISER, KRAUT UND KIBERER

Zutaten für 4 Portionen

- | | |
|-------------------------------|---|
| • 1 Krautkopf
(Weißkraut) | <i>Für die Fülle:</i> |
| • Wasser | • 2 Semmeln |
| • Salz | • 50 g Zwiebel |
| • ½ TL Kümmel | • 2 EL Öl |
| | • 1 Ei |
| <i>Für die Sauce:</i> | • 2 EL Semmelbrösel |
| • 250 ml Sauerrahm | • 750 g Faschiertes, gemischt
aus Schwein und Rind |
| • 2 EL Mehl | • 150 g Speck, in dünnen Scheiben |
| • 1 Spritzer Essig | • 1 TL Majoran, gemahlen |
| <i>Für die Beilage:</i> | • 1 Zehe Knoblauch,
geschält und gepresst |
| • 200 ml Rindsuppe | • 1 EL Senf |
| • 300 g Erdäpfel,
geschält | • 1 EL Petersilie, gebackt |
| | • Salz |
| | • Pfeffer |

Zubereitung

Vom unteren Ende des Krautkopfs eine zwei Finger dicke Scheibe abschneiden. Danach vorsichtig die äußeren Blätter vom restlichen Krautkopf lösen, ohne diese zu zerreißen. Die Blätter kurz in kochendes Salzwasser mit Kümmel einlegen und bissfest blanchieren. Danach in kaltem Wasser abkühlen.

Die Krautblätter auf ein Brett legen und die groben Rippen vorsichtig klopfen.

Zwiebel schälen, fein schneiden und im Fett goldgelb anrösten, danach überkühlen lassen. Die Semmeln in Würfel schneiden, im lauwarmen Wasser einweichen und ausdrücken. Anschließend das Faschierte, die Zwiebel, das Ei, die Semmeln und die Gewürze zu einer geschmeidigen Masse vermengen.

Diese Masse in ca. 100 g schwere, längliche Portionen teilen. Jeweils ein großes Krautblatt mit der Masse füllen. Das Blatt seitlich einschlagen und eine Rolle formen. Eventuell mit einem Zahnstocher fixieren.

In eine ausgebutterte feuerfeste Form legen und mit Speckscheiben belegen. Die Erdäpfel vierteln und zwischen die Krautrouladen platzieren. Mit Suppe untergießen und im Backrohr 40 Minuten lang bei 180 °C dünsten.

In den Sauerrahm einen Spritzer Essig geben, das Mehl glatt einrühren und mit dem Bratenfond vermengen. Alles kurz durchkochen lassen, abschmecken und gemeinsam mit den Rouladen und den Erdäpfeln servieren.



TIPP: Das restliche Kraut fein schneiden, mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen und im Fett dünsten. Hin und wieder mit Rindsuppe aufgießen. Das ist die Basis für köstliche Krautfleckerln.

MOHNNUDELN

Stache von Ödentbal, der in der Zwischenzeit wieder Mohnnudeln in sich hineinstopfte und dabei respektlos schmarzte, leckte sich mit der Zunge den in flüssiger Butter getränkten Mohn aus dem Mundwinkel.

AUS: MORPHIUM, MOKKA,
MÖRDERGESCHICHTEN



Zubereitung

Die Erdäpfel durch einen Erdäpfelstampfer drücken und mit Butter, Mehl, Stärke, Eidottern, Salz, Vanillezucker und der Zitronenschale zu einem glatten Teig kneten – 10 Minuten rasten lassen.

Den Teig zu fingerdicken Rollen formen und diese in gleichmäßige Scheiben schneiden. Aus diesen ca. 3 cm lange, spitz zulaufende Nudeln rollen. Die Nudeln leicht mit Mehl einstauben.

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Nudeln vorsichtig hineingeben, kurz aufkochen und bei reduzierter Hitze ca. 8 Minuten ziehen lassen. Danach aus dem Wasser schöpfen und abseihen.

Die Butter schmelzen, leicht anbräunen lassen und dann Mohn und Zucker unterrühren.

Die gekochten Nudeln in der Mischung durchschwenken, nach Geschmack noch einmal überzuckern.

Zutaten für 4 Portionen

Für den Teig:

- 250 g Erdäpfel, mehlig, gekocht und geschält, noch warm
- 20 g Butter
- 50 g Mehl, griffig
- 50 g Erdäpfelstärke
- 2 Dotter
- 1 TL Zitronenschale, unbehandelte Zitrone, abgerieben
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Salz
- Mehl zum Einstauben
- Wasser, Salz

Für die Mohnbutter:

- 50 g Butter
- 100 g Mohn, gemahlen
- 50 g Staubzucker

TIPP: Die fertigen Nudeln mit Powidl oder mit gerösteten Hasel- oder Walnüssen servieren.

