



FLEISCHSCHNAKA

Das echte elsässische Rezept

#visitKB

www.kaysersberg.com

Anzahl der Personen: 6

Vorbereitungszeit: 30 Min

Kochzeit: 10 Min

ZUTATEN

- Teig für eine Nudel
- 300 g Mehl
- 150 g Grieß
- 6 Eier
- 20 cl Wasser
- 1 Esslöffel Salz
- 1,2 kg gekochtes Fleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Butter
- 1 Ei
- 50 g Brotkrumen,
- 10 cl Milch
- Petersilie
- Salz, Pfeffer
- 5 cl Öl
- 75 cl Brühe
- 10 cl trockener Weißwein
- 20 g Mehl

DIE SCHRITTE

- Bereiten Sie den Nudelteig zu.
- Verarbeiten Sie das Mehl mit dem Grieß und den Eiern.
- Geben Sie das in Wasser aufgelöste Salz hinzu.
- Kneten Sie den Teig, formen Sie ihn zu einer Kugel und lassen Sie ihn dann 1 Stunde unter einem Tuch ruhen.
- Hacken Sie die Zwiebel, den Knoblauch und die Petersilie fein.
- Zusammen mit den Fleischresten, dem Ei und den in Milch eingeweichten Brotkrümeln in einem Mixer pürieren, salzen und pfeffern.
- Rollen Sie den Teig ca. 3 mm dick zu einem großen Rechteck aus.
- Verteilen Sie die Füllung darauf, rollen Sie das Ganze auf und verkleben Sie die Ränder mit etwas Wasser.
- Schneiden Sie dicke Scheiben und braten Sie beide Seiten in Öl goldbraun an. Dann mit der Brühe und dem Weißwein ablöschen.
- Mit dem Mehl binden und 10 Minuten bei geringer Hitze kochen lassen.

UNSER VORSCHLAG

Probieren Sie zu diesem Gericht einen Pinot Noir! Dazu passt auch ein Pinot Blanc oder ein Klevener, das ist Geschmackssache!