

**Aufgetischt zu Mittag
Sonntag , 6. März 2016**



Rehnüsschen mit Mostkraut und Grammelknödelroulade

(Rezept von Christoph Hönig)

Rehrücken:

Ca. 800g Rehrücken im Ganzen vom Jäger ihres Vertrauens
Mit Salz & Pfeffer würzen, in der Pfanne kurz mit frischem Thymian und Rosmarin anbraten
Im vor geheizten Backrohr bei 160° Umluft ca. 5-8 Minuten rosa braten.

Mostkraut:

1 mittelgroßes Weißkraut-Happl
½ Zwiebel feinwürfelig geschnitten
30 g Hamburger Speck würfelig geschnitten
¼ l Apfelmost
1/8 l Apfelsaft
Salz, Pfeffer, gemahlener Kümmel

Das Kraut mit einem Küchenhobel in feine Streifen schneiden. Zwiebel und Speck in Öl kurz anschwitzen und das Weißkraut begeben und leicht rösten. Mit Most und Apfelsaft ablöschen und für ca. 30-40 Minuten zugedeckt bei mittlerer Hitze weich dünsten. Mit Salz & Pfeffer und Kümmel würzen.

Grammelknödelroulade:

650g mehliges Erdäpfel
160g Mehl glatt
15g Weizengrieß
50g Butter zerlassen
2 Dotter
Salz

Erdäpfel roh schälen und in gesalzenem Wasser weich kochen. Abseihen und ca. 5 Minuten ausdämpfen lassen. Die noch warmen Erdäpfel durch die Flotte Lotte oder ein feines Sieb pressen. Auf dem bemehlten Küchentisch die Erdäpfel mit Mehl, Grieß, Butter, Dotter und Salz rasch verkneten. Den fertigen Teig zwischen zwei bemehlten Klarsichtfolien 1 cm dick ausrollen und mit der Fülle gleichmäßig bestreichen.

Grammel Fülle:

250 g Grammeln
½ Zwiebel feinwürfelig geschnitten
2 Knoblauchzehen zerdrückt
Salz, Pfeffer

Die Grammeln fein hacken und mit Öl, Zwiebel und Knoblauch kurz rösten. Dann salzen & pfeffern und auf einer Küchenrolle ausbreiten, um das überschüssige Fett aufzusaugen.