

Städte der Genüsse

Altschechischer Teller Kolkovna

Zutaten

Semmelknödel: 3 Scheiben Weißbrot in Würfeln, 1 kg Mehl, 2-3 Eier, ½ Liter Milch, Salz, Zucker

Kartoffelknödel: 2 kg Kartoffeln, ½ kg Mehl, 2-3 Eier, Salz

Speckknödel: 3 Scheiben Weißbrot in Würfeln, 1 Zwiebel, 3 Scheiben Schinkenspeck, 1 Scheibe Kassler, ½ Liter Milch, 2-3 Eier, 1 kg Mehl, Salz, weißen Pfeffer, Muskatnuss

Schweinenacken: 7500 g Schweinenacken, 3 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, Salz, Kümmel, Butter

Zubereitung

Semmelknödel:

Das zu Würfeln geschnittene Brot in einer Pfanne mit Butter unter Zugabe von Mehl und Eiern goldbraun anbraten. Das Ganze in eine Schüssel mit lauwarmer Milch geben, dazu eine Prise Salz und Zucker und unter einem Tuch gehen lassen.

Aus dem fertigen Teig Knödel formen, diese noch einmal 10-15 Minuten stehen lassen und sie dann 25 Minuten in Salzwasser kochen.

Sie sollten die Knödel, nachdem sie aus dem Wasser genommen wurden, kurz anstechen, damit sie nicht zusammenfallen und hart werden.

Kartoffelknödel:

1kg Hartgekochte Kartoffeln mit einer Reibe grob zerkleinern, und 1kg rohe Kartoffeln fein reiben. Das Ganze dann mit den Eiern und einer Prise Salz vermischen und zu Kugeln formen.

Die Kugeln sofort in kochendes Salzwasser tun und 20 Minuten kochen lassen.

Speckknödel:

Die Hälfte der Brotwürfel in einer Pfanne goldbraun braten. In einer anderen Pfanne Zwiebel-, Speck- und Kasslerstückchen anbraten und anschließend mit den gebratenen Brotwürfeln in eine Schüssel geben. Dazu kommen dann die restlichen Brotwürfel, Mehl, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss und Eigelb, das ganze wird dann mit dem halben Liter Milch und dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt. Aus dem Teig Faustgroße Kugeln formen, die 20min im Dampfbad gekocht werden.

Schweinenacken:

Das Schweinefleisch in Würfel schneiden und dann mit Salz, grob geschnittenen Zwiebeln, gepresstem Knoblauch und Kümmel bei 200°C im Backofen braten.

Geräucherter Schweinekamm:

15-20 Minuten kochen lassen und dann in 1,5cm dicke Scheiben schneiden.
Vor dem servieren von beiden Seiten anbraten.

Ente:

Mit Salz und Kümmel würzen und im Backofen 6-8 Stunden bei 80°C backen.
Kurz vor dem servieren bei 250°C goldig backen.

Bratwurst:

Da es sich um ein Geheimrezept handelt, einfach eine gekochte oder gebratene Bratwurst nehmen.

Sauerkraut:

Auf mittlerer Flamme kochen lassen, mit Zucker, Salz und Kümmel würzen.
Eine halbe Stunde abkühlen lassen und dann gebratene Zwiebeln untermischen.

Rotkohl:

Den Rotkohl 15 Minuten dünsten und mit Salz, Zucker, Kümmel und Piment