

Wolfgang Menge: Eisbein mit Sauerkraut deluxe / Eisbein-Auflauf mit Kartoffel-und Senf-Sauce

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/wolfgang-menge-eisbein-mit-sauerkraut-deluxe-in-eisbein-auflauf-mit-kartoffel-soe/

Zutaten:

Für das Eisbein:

- 2 gepökelte Eisbeine á ca. 1kg
- 2-3 Zwiebeln
- Nelken
- Lorbeer

Für das Sauerkraut:

- 1kg Sauerkraut
- 1-2 Zwiebeln
- 1/4 Liter Weißwein
- 1/8 Liter Ananas-Saft
- 200g Butter

Für die Kartoffel-Sauce:

- 600g Kartoffeln
- 50g Butter
- 300g Crème fraîche
- 150g Joghurt
- Muskatnuss
- Salz

Für die Senf-Sauce:

- 100g extra scharfer Senf
- 100g Butter
- 100g Joghurt

Zubereitung:

Die Eisbeine in Wasser mit 2-3 Zwiebeln, Nelken und Lorbeer so gar kochen, dass sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt. Das Fleisch von den Eisbeinen lösen und in kleine Stücke reißen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser gar kochen.

1-2 Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit Butter andünsten. Das Sauerkraut in einem Sieb ausdrücken und mit in den Topf geben. Wein und etwas Ananas-Saft angießen und alles 5-10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz würzen und reichlich kalte Butter/ca. 200g/unterrühren. Dann das gekochte Fleisch unter das Sauerkraut mischen und in eine Auflaufform füllen.

Backofen auf 200°C vorheizen

Die abgeschütteten Kartoffeln abdampfen lassen und durch eine Presse drücken.

Mit Joghurt, etwas Butter/ca. 50g und Crème fraîche verrühren. Die Masse soll fast flüssig sein. Dann das Ganze mit Muskat und Salz abschmecken. Die Kartoffel-Sauce über die Sauerkraut-Fleisch-Mischung verteilen und ca. 20 Minuten überbacken.

Für die Senf-Sauce einfach den Senf mit Butter und Joghurt in einen Mixer geben.

Rezept: Wolfgang Menge

Quelle: alfredissimo! 25.4.1997