

**„Stadt, Land, Lecker“ vom 6. Mai 2019|
Rezept von Jörg Friedrich**



Sauer Grumbeer-Brieh (Kartoffelsuppe) mit Uromas Dampfnudeln und Weischaumsoß'

Die saure Grumbeer-Brieh ist eine lokale Kartoffelsuppe, die nach Pfälzer Tradition mit Dampfnudeln serviert wird. Sie wird mit einem Schluck Essig angesäuert. Dazu wird noch eine Weischaumsoße serviert – denn man kann das Gebäck auch als Dessert nach der Suppe einnehmen.

Zutaten für die Sauer Grumbeer-Brieh:

250 g	durchwachsener Speck
1 kg	Kartoffeln
1 Stange	Lauch
2	Zwiebeln
½	Knollensellerie
2	Karotten
1 Bund	Petersilie
100 ml	Weißwein
1,75 l	Fleischbrühe
	Weinessig
	Lorbeerblätter
	Nelken
	Majoran
	Muskat
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Speck und Zwiebeln würfeln. Den Speck auslassen und die Zwiebeln glasig anschwitzen. Etwas Weißwein zugeben.
2. Sellerie, Karotten und Kartoffeln in Würfel schneiden. Zu Speck und Zwiebeln in den Topf geben und kurz mit anschwitzen.
3. Den in dünne Scheiben geschnittenen Lauch zugeben.
4. Mit Fleischbrühe ablöschen. Kräftig mit Salz und den angegebenen Gewürzen würzen.
5. Circa 20 Minuten köcheln lassen, vorm Servieren grob gehackte Petersilie und einen Schuss Essig zugeben – je nach Geschmack.

Zutaten für die Dampfnudeln:

500 g	Mehl
250 ml	Milch
2	Eier
50 g	Butter (zimmerwarm)
20 g	Hefe
1	Zitrone
50 g	Zucker
	Salz
	Speiseöl

Zubereitung:

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Eine Prise Salz zum Mehl geben. Milch auf circa 35°C erwärmen, Hefe mit einer Prise Zucker einrühren. Eine kleine Kuhle in das Mehl drücken und die Hefe-Milch reinschütten. Abgedeckt an einem warmen Ort circa 30 Minuten gehen lassen (der sog. Vorteig).
2. Nach der Ruhezeit zimmerwarme Butter, Eier und den Schalenabrieb einer Zitrone zugeben. Die Masse durchkneten, bis ein flauschiger Teig entsteht, der sich gut und rückstandslos von der Schüssel lösen lässt. Geschieht dies nicht, ist der Teig entweder zu feucht oder zu trocken – dann mit kleinen Zugaben von Mehl oder Milch nachjustieren.
3. Den Teig nochmals 20 Minuten gehen lassen, dann in etwas weniger als handgroße Stücke aufteilen und zu gut geschlossenen Kugeln abrollen, auf ein bemehltes Blech legen und abdecken. Erneut 20 Minuten gehen lassen.
4. In einer hohen, entweder gusseisernen oder beschichteten Pfanne, mit gut dichtendem Deckel, 250 Milliliter Wasser erhitzen. Einen Teelöffel Salz und vier Esslöffel Speiseöl zugeben. Die Dampfnudeln in das heiße Wasser legen, dabei Abstände wahren. Den Deckel auf die Pfanne geben – und dort lassen. Nicht zwischendurch öffnen – die Dampfnudeln fallen sonst zusammen. Hitzezufuhr reduzieren.
5. Nach circa 15 Minuten sollten die Dampfnudeln gar sein. An der Unterseite sollte sich eine knusprig braune, salzige Kruste gebildet haben.

Zutaten für die Weinschaumsoße:

250 ml	Weißwein
250 ml	Wasser
2 EL	Zucker
2	Eier
1 TL	Speisestärke

Zubereitung:

1. Eier trennen und in zwei Schüsseln geben. Wasser und Wein mischen. Von dieser Mischung etwa vier Esslöffel zu den Eigelben geben, den Rest der Flüssigkeit zusammen mit dem Zucker aufkochen.
2. Stärke zu den Eigelben zugeben und gut verrühren. Das Eiklar mit einem Rührgerät zu Schnee schlagen.
3. Den kochenden Weißwein unter Schlagen langsam in die Eigelbmasse einfließen lassen.
4. Die noch heiße Eimasse wiederum unter Schlagen in den Eischnee geben.
5. Zusammen mit den Dampfnudeln und der Kartoffelsuppe servieren.



Herzdriggerde: Kartoffelknödel mit Blutwurstfüllung

Herzdriggerde sind gefüllte Knödel, deren Teig jeweils zur Hälfte aus rohen und gekochten Kartoffeln besteht. Gefüllt sind die Klöße mit Blutwurst und serviert werden sie in einer sahnigen Specksauce. Der Name „Herzdriggerde“ also Herzdrücker weist auf deren kardiologische Relevanz hin. Lecker sind sie trotzdem – oder gerade deshalb.

Zutaten für die Kartoffelknödel:

700 g	Kartoffeln
350 g	Kartoffeln, gekocht, vom Vortag
100 ml	Milch
80 g	Mehl
3	Eier
350 g	Blutwurst
	Salz, Muskat

Zubereitung:

1. Die gekochten Kartoffeln durch eine Presse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer zerstoßen. Mehl und drei Eigelbe hinzugeben.
2. Rohe Kartoffeln schälen und fein reiben – direkt in kaltes Wasser, damit die Stärke ausgespült wird und sie nicht oxidieren.
3. Die geriebenen Kartoffeln in ein sauberes Tuch geben und das enthaltene Wasser so gut wie möglich auspressen.
4. Die Milch aufkochen und über die geriebenen Kartoffeln geben. Alles gut durchkneten.
5. Die Blutwurst von der Pelle befreien, in Würfel schneiden und etwa haselnussgroße Bällchen formen.
6. Diese mit Knödelteig einschlagen und durch Abrollen mit nassen Händen gut verschließen. Vorsicht: Nicht geschlossene Risse öffnen sich während des Kochens!
7. Einen großen Topf mit viel Salzwasser aufstellen und aufkochen lassen. Das Wasser mit Speisestärke leicht anbinden.
8. Die Knödel vorsichtig einlegen, einmal aufkochen und bei geringer Hitzezufuhr am Siedepunkt für mindestens 20 Minuten simmern lassen.

Zutaten für die Specksauce:

300 g	durchwachsener Speck
2	Zwiebeln
125 ml	Weißwein
300 ml	Sahne
1 Bund	Schnittlauch
	Majoran
	Salz, Pfeffer
	Muskat

Zubereitung:

1. Speck und Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Beides zusammen mit sehr wenig Fett anschwitzen und etwas Farbe nehmen lassen.
2. Mit Weißwein ablöschen und Flüssigkeit wieder reduzieren lassen. Nun mit Sahne auffüllen und nochmals reduzieren lassen – bis zur gewünschten Saucenkonsistenz. Mit Gewürzen abschmecken.
3. Herzdriggerde auf einem tiefen Teller anrichten und mit der Specksauce überziehen. Reichlich frisch geschnittenen Schnittlauch darüber geben.