

## Zweierlei Kartoffeltaschen

Rezept von Björn Freitag

NRW trifft Rheinland-Pfalz im Gericht von Björn Freitag. Mit Jürgen Holzapfel, einem Hobbykoch aus Rheinland-Pfalz, und dem Winzer Karl-Heinz Broel bereitet er zweierlei Kartoffeltaschen zu – mit Sauerkaut und Äpfeln sowie mit Saumagen-Füllung, als Hommage an die Pfalz.



### Zutaten für ca. 4 Portionen

#### Zutaten für die Kartoffeltaschen:

- ½ kg Kartoffeln (mehlig kochend)
- 2 Eier
- Salz
- ca. 150 g Mehl
- ca. 50 g Kartoffelstärke

#### Zutaten für süße Füllung:

- ½ Apfel
- 1 TL Butter
- 100 g Sauerkraut, gekocht und abgetropft (z.B. aus der Konserve)
- 2 EL Schmand
- Salz und Pfeffer

#### Zutaten für herzhafte Füllung:

- 1 kleine Zwiebel
- 80 g Kasseler
- 80 g frisches Bratwurstbrät
- 1 TL frischer Majoran, gehackt
- Salz und Pfeffer

#### **Zutaten für die Soße:**

- 300 ml Riesling z.B. aus NRW
- 400 ml Gemüsefond
- 50 g stark durchwachsener Speck
- Salz und Pfeffer

#### **Außerdem:**

- 150 g Mettwurst
- 1 große Möhre
- 1 EL Butter
- 2 EL Honig
- ½ Bund Schnittlauch

#### **Besondere Utensilien:**

- Kartoffelpresse
- Teigrolle

#### **Zubereitung:**

- **Für den Teig** die Kartoffeln schälen, in gesalzenem Wasser garkochen, abgießen und gut ausdampfen lassen.
- Lauwarm durch die Presse in eine Schüssel drücken, zwei Eier und einen Teelöffel Salz zufügen, alles vermischen, am besten mit den Händen.
- Mehl und Stärke nach und nach unterkneten, bis ein kompakter Teig entsteht, den man ausrollen kann.
- Teig noch einige Minuten auf einem Brett kneten und zu einer Kugel formen. Mit einem Tuch abdecken und mindestens 15 Minuten ruhen lassen.
- **Für Füllung Nummer eins** den Apfel schälen und das Fruchtfleisch in sehr kleine Stücke schneiden.
- Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen und die Apfelstückchen darin anbraten.
- Sauerkraut mit dem Schmand und den Apfelstückchen mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen
- **Für Füllung Nummer zwei** die Zwiebel schälen, fein würfeln und in etwas Öl anrösten.
- Kasseler sehr fein würfeln und mit dem Bratwurstbrät sowie dem Majoran mischen.
- Röstzwiebeln unterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen.

- **Für die Soße** den Wein und den Gemüsefond in einen Topf geben und um knapp die Hälfte reduzieren lassen.
- Speck fein würfeln und in einem kleinen Topf oder einer Pfanne auslassen.
- Speckwürfel und das ausgetretene Fett in die Soße rühren, alles einmal aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- **Mettwurst** in etwas Wasser ca. 5 Minuten kochen, dann abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.
- **Möhren** waschen oder schälen, ebenfalls in Scheiben schneiden und in wenig Wasser ca. 10 Minuten dünsten, bis sie gar sind.
- Mettwurst- und Möhrenscheiben mit einem Esslöffel Butter in einen Topf geben, Honig zufügen und alles erhitzen. Dabei umrühren, bis Wurst und Möhren rundherum glasiert sind.
- **Kartoffelteig** zu acht Kugeln formen, diese nach und nach auf einer mit Mehl bestäubten Fläche ca. 0,5 cm dick und in runder Form ausrollen.
- Je zwei Esslöffel Füllung auf die Teigfladen verteilen – viermal die Sauerkraut-Variante, viermal die mit Fleisch.
- Teigkreise halbmondförmig zusammenklappen, dabei die Füllung gut umschließen. Teigränder mit den Fingern und dann mit den Zinken einer Gabel andrücken.
- Wasser ca. 5 cm hoch in einen großen Topf oder eine Pfanne mit Deckel füllen, salzen, aufkochen und dann die Temperatur etwas reduzieren.
- Kartoffelteigtaschen vorsichtig hineingeben und ca. fünf Minuten bei geschlossenem Deckel gar ziehen lassen, dann mit einer Schaumkelle aus Wasser nehmen, abtropfen lassen und in die fertige Soße geben.

#### **Anrichten:**

- Beide Varianten der Teigtaschen mit der Soße auf Tellern verteilen.
- Möhren- und Mettwurstscheiben darauf und daneben anrichten.
- Mit Schnittlauch garnieren, mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. – **Guten Appetit!**