



Gaumenfreunden!

AUS FRÄNKISCHEN TÖPFEN



Heute von
in
Burgbernheim



Zutaten

- 150 g Mehl
- 50 ml Milch
- 2 Eier, verquirlt
- 20 g geräucherte Bratwurst
- 20 g Bauchspeck
- 20 g Schinken
- 10 g Lauch
- 10 g Zwiebel
- 20 Mangoldblätter
- 200 ml Boullion
- 50 ml Sahne

P. S.: Die Wickel können auch am Vortag gemacht werden. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Sorgfältig in der Flüssigkeit wieder erwärmen.

Zubereitung

Mehl, Milch und Eier zu Teig verarbeiten, 30 min ruhen lassen.

Geräucherte Bratwurst, Speck, Schinken, Lauch und Zwiebeln fein würfeln und in 20 gr. Butter andünsten.

Schinken, Lauch und Zwiebeln zum Teig geben, gut vermischen und mit Muskat, Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Mit dem Salz vorsichtig umgehen.

Stiele der Mangoldblätter entfernen, in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Blätter auf einem Tuch ausbreiten und trockentupfen. Eine EL Füllung auf jedes Blatt geben. Zu Wickeln einrollen.

Je 20 g Würfel vom Speck und der Bratwurst in der Boullion aufkochen lassen. Die Wickel darin ca. 5 min köcheln lassen.

Die Sahne hinzugeben. Nochmals 3 min köcheln lassen und mit Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

In einem tiefen Teller anrichten. Etwas Käse darüber reiben und mit brauner Butter übergießen.