

Björn Freitag | Kartoffeltaschen mit Apfel-Sauerkraut-und Fleisch-Füllung

 happy-mahlzeit.com/2021/10/23/björn-freitag-kartoffeltaschen-mit-apfel-sauerkraut-und-fleisch-füllung

Zutaten für ca. 4 Portionen

Für die Kartoffeltaschen:

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

Für die süße Füllung:

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

Für die herzhafte Füllung:

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

Für die Soße:

- 300 ml Riesling z.B. aus NRW
- 400 ml Gemüsefond
- 50 g stark durchwachsener Speck
- Salz
- 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, 2 Eier und 1 TL 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. Dem Teig noch einige Minuten auf einem Brett kneten und zu einer Kugel formen. Mit einem Tuch abdecken und mindestens 15 Minuten ruhen lassen.

Für die 1. Füllung den Apfel schälen und das Fruchtfleisch in sehr kleine Stücke schneiden. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen und die Apfelstückchen darin anbraten. Sauerkraut mit Schmand und den Apfelstückchen mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die 2. Füllung die Zwiebel schälen, fein würfeln und in etwas Öl anrösten. Kasseler sehr fein würfeln und mit Bratwurstbrät sowie Majoran mischen. Röstzwiebeln unterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Soße Wein und 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 1 EL Butter in einen Topf geben, Honig zufügen und alles erhitzen. Dabei umrühren, bis Wurst und Möhren rundherum glasiert sind.

Den Kartoffelteig zu 8 Kugeln formen, diese nach und nach auf einer mit Mehl bestäubten Fläche ca. 0,5 cm dick und in runder Form ausrollen. Je 2 EL Füllung auf die Teigfladen verteilen. 4x die Sauerkraut-Variante und 4x die mit Fleisch.

Die Teigkreise halbmondförmig zusammenklappen, dabei die Füllung gut umschließen. Teigländer 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. Die Kartoffelteigtaschen vorsichtig hineingeben und ca. 5 Minuten bei geschlossenem Deckel gar ziehen lassen, dann mit einer Schaumkelle aus dem 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.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: Björn Freitag kocht grenzenlos köstlich vom 14. Februar 2020

Episode: Der Westen trifft Niedersachsen und Rheinland-Pfalz