

# Mehl-Klöße, Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Apfel-Kompott

**Für zwei Personen**

**Für die Mehlklöße:**

200 g festkochende Kartoffeln	3 Eier	150 ml Milch
150 ml Mineralwasser	500 ml Rinderfond	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie
200 g Mehl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

**Für Speck und Zwiebeln:**

125 g Schinkenspeck	1 mittelgroße Zwiebel	125 g Margarine
---------------------	-----------------------	-----------------

**Für den Apfelkompott:**

3 Äpfel (Boskoop)	1 Orange	1 Zimtstange
1 Vanilleschote	10 ml Calvados	

**Für die Mehlklöße:**

Die Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser garen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Ein Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Mehl, 2 Eier, Milch, 150 ml Mineralwasser mit Petersilie und etwas Muskatnuss zu einem glatten Teig vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann das Eiweiß unterheben. Mit 2 Esslöffeln kleine Nocken formen, Kartoffelwasser mit Rinderfond auffüllen und die Nocken in den Topf mit den fast fertigen Kartoffeln geben. Solange mitkochen lassen, bis die Klößchen an der Wasseroberfläche schwimmen.

**Für Speck und Zwiebeln:**

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Speck fein würfeln. Zwiebeln in einem Topf mit Margarine andünsten. Anschließend den Speck hinzugeben und alles goldbraun anbraten lassen.

**Für den Apfelkompott:**

Äpfel schälen und klein schneiden. Orange unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, anschließend Orange halbieren und auspressen. Vanilleschote längs aufschneiden und Mark herauskratzen.

Äpfel mit Orangensaft, Orangenzesten, Zimtstange und Vanillemark in einem Topf einkochen lassen und mit Calvados ablöschen. Zu einem Kompott einkochen.

Das Gericht auf Teller anrichten und servieren.

Manuel Zimmermann am 31. Januar 2022