

# Frühlingsrollen, Leberwurst, Sauerkraut, Kartoffel-Püree

## Für 2 Personen

### Für das Sauerkraut:

300 g Sauerkraut	150 ml Gemüsebrühe	50 ml Weißwein
1 Lorbeerblatt	1/2 TL Pfeffer	1 geräucherter Bauchspeck
1 kleine Zwiebel	1 kleine Kartoffel	Salz

### Für das Kartoffel-Püree:

400 g Kartoffeln, mehlig	150 ml Milch	1 EL Butter
Salz	Muskat	

### Für die Frühlingsrollen:

10 Schalotten	1/2 Bund glatte Petersilie	2 EL Butterschmalz
200 g frische Leberwurst	Koriander	Salz, Pfeffer
einige Blätter Frühlingsrollenteig	1 Eiweiß	Frittierfett

Das Sauerkraut aufsetzen, mit der Brühe und Weißwein zum Kochen bringen. Lorbeerblatt, Pfeffer und Speck zugeben. Zwiebel und Kartoffel schälen, grob reiben, zum Sauerkraut geben und ca. 25 Minuten kochen lassen. Dann das Sauerkraut abschmecken. Die Kartoffeln schälen, weich kochen, durch die Presse drücken und mit heißer Milch und 1 EL Butter zu einem Brei mischen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Den Strudel in Stücke schneiden und anrichten. Kartoffel-Püree und heiße Bratensoße dazu reichen. Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schüteln und fein schneiden. Schalotten in einer Panne mit Butterschmalz anschwitzen. Leberwurst hinzugeben und in der Pfanne zerkleinern. Mit Koriander, Salz und Pfeffer abschmecken und Petersilie untermischen. Den Teig in ca. 10 x15 cm große Rechtecke schneiden. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen. Etwas Leberwurstmasse darauf streichen, die Seitenränder einklappen und zusammenrollen. In einem Topf mit heißem Frittierfett die Rollen goldgelb ausbacken. Herausnehmen, auf Küchentrepp abtropfen und anrichten.

Otto Koch Freitag, 7. November