

# Zwiebel-Kratzede mit Speck-Soße und Rotkraut-Salat

**Für 4 Personen**

**Für den Salat:**

400 g Rotkohl	Salz	1 Prise Zucker
150 g weiße Tafeltrauben	80 g Walnusskerne	1 EL Honig
2 EL Walnussöl	2 EL Himbeeressig	

**Für die Sauce:**

1 Zwiebel	50 g geräucherter Bauchspeck	1 EL Butter
1 TL scharfer Senf	1 TL Majoran, gerebelt	200 ml Fleischbrühe
125 ml Rotwein	1/2 TL Speisestärke	Salz, Pfeffer

**Für die Kratzede:**

2 Zwiebeln	2 EL Butter	Salz, Pfeffer
3 Eier	200 g Mehl	250 ml Milch
1 EL flüssige Butter	1 EL Butterschmalz	

Rotkohl putzen und den Strunk entfernen. Den Rotkohl sehr fein hobeln, mit etwas Salz und Zucker würzen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Trauben waschen, gut abtropfen und die Beeren halbieren. Die Walnusskerne fein hacken. Den gewürzten Rotkohl mit Honig, Walnussöl und Himbeeressig anmachen. Walnusskerne und Weintrauben untermischen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Sauce die Zwiebel schälen und fein schneiden, Speck fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Butter die Zwiebel anschwitzen. Speckwürfel, Senf und Majoran untermischen, Brühe und Rotwein angießen. Unter Rühren die Sauce ca. 6 Minuten köcheln lassen. Nach Belieben mit 1/2 TL angerührter Stärke abbinden. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Kratzede die Zwiebeln schälen, halbieren und in schmale Spalten schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter langsam goldbraun anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen, dann zur Seite stellen. Die Eier trennen. Mehl, Milch, Eigelbe und 1 Prise Salz mit dem Handmixgerät aufschlagen und die flüssige Butter über den Mixstab einträufeln und unterrühren. Eiweiße zu Schnee aufschlagen und unter den Teig heben. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus dem Teig einen dicken Pfannkuchen ausbacken, anschließend mit zwei Gabeln den Pfannkuchen in der Pfanne in kleine Stücke zupfen. Die gebratenen Zwiebelspalten untermischen. Die Kratzede anrichten, die Specksauce angießen und mit dem Rotkohlsalat servieren.

Vincent Klink am 31. Oktober 2013