

Gebackene Leberwurst-Maultasche auf Sauerkraut

Für 4 Personen

Für das Sauerkraut:

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

Für das Kartoffelpüree:

400 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1 Zwiebel
ca. 2 EL Mehl	ca. 50 ml Pflanzenöl	150 ml Milch
1 EL Butter	Muskat	

Für die Maultaschen:

3 Schalotten	1/2 Bund glatte Petersilie	2 EL Butterschmalz
200 g geräucherte Leberwurst	Koriander	Salz, Pfeffer
100 g Butter	ca. 80 g Strudelteig	

Das Sauerkraut mit Brühe und Weißwein in einen Topf geben und 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 und in Salzwasser weich kochen.

Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln 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. Die Butter im Topf schmelzen. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Teig hauchdünn ausrollen und in ca. 10 x15 cm große Rechtecke schneiden. Die Teigstücke mit flüssiger Butter bestreichen, jeweils etwas Leberwurstmasse darauf geben und zu einem Päckchen wickeln, die Päckchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, außen ebenfalls mit Butter einstreichen. Im Ofen bei 220 Grad ca. 8 Minuten goldgelb backen. Die Zwiebel schälen, auf einem Küchenhobel in sehr feine Scheiben schneiden. Diese leicht mehlieren und in einer Pfanne mit Öl goldgelb und knusprig braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. In der Zwischenzeit die Milch erhitzen. Die gekochten Kartoffeln durch die Presse drücken und mit heißer Milch und 1 EL Butter zu einem Brei mischen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Sauerkraut auf Tellern anrichten, Leberwurstpäckchen darauf anrichten und das Kartoffelpüree dazu servieren.

Otto Koch am 12. November 2015