

MENÜ DES MONATS

Allgäuer Sennerspieß mit Krautkrapfen an
herzhafter Tomaten-Schinkensoße mit frischen
Champignons



Zutaten- Liste :

Sennerspieße:

- 4 Schweineschnitzel vom Rücken a´150g
- 8 Scheiben Emmentaler
- 3 EL. Mehl
- 2 cl. Öl
- Würzsalz, (Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Kräuter)
- 4 Holzspieße



Krautkrapfen:

- 500 g gekochtes Sauerkraut
- 250 g Mehl
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 100ml Wasser (lauwarm)
- 40 g Butter
- Brise Salz



Soße:

- 3 Tomaten
- 50 g Schinken
- 100 g. Champignons
- 1 Zwiebel
- 100 ml Sahne
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Wasser
- Petersilie
- 40 g Kräuterbutter
- 2 El. Mehl



Zubereitung der Krautkrapfen:

Die Zwiebelwürfel
in der Butter leicht
anbraten



Das gekochte
Sauerkraut
dazugeben und für 3
Minuten mit anbraten



Das angebratene Kraut
in einem Sieb abtropfen
und abkühlen lassen,
Evtl. etwas ausdrücken.



Aus dem Mehl, den Eiern und dem
lauwarmen Wasser einen glatten
und geschmeidigen Nudelteig
kneten. Für 20 Minuten abgedeckt
ruhen lassen .



Den Teig mit einem
Nudelholz dünn
ausrollen .



Den ausgerollten Teig zum
aufrollen auf ein Tuch
legen. Das abgekühlte und
abgetropfte Kraut
gleichmäßig auf den Teig
verteilen.



Die Seitenränder des
Teiges links und rechts
einschlagen.



Nun den Nudelteig mit dem
Kraut zu einen kompakten
nicht zu lockeren Strudel
aufrollen



Vom Strudel zum Krautkrapfen:

Den Strudel in gleichmäßige 3-4 cm dicke Schnecken schneiden



Die Schnecken beidseitig leicht andrücken – plattieren evtl. nachformen



Die Schnecken vor dem Anbraten beidseitig leicht in Mehl wenden.



Die Krautkrapfen in Butter bei mäßiger Hitze anbraten bis die Unterseite goldgelb ist



Die Krautkrapfen wenden und dann ca. 1 cm mit Wasser ablöschen.



Die Pfanne mit einem Deckel abdecken und die Krapfen für ca. 2-3 Minuten schmoren lassen



Den Deckel abnehmen und die Krapfen noch so lange braten bis Sie an der Unterseite schön Farbe genommen haben.



Die Krapfen bis zum Anrichten warm stellen



Die Tomaten vorbereiten für die Soße

Den Stielansatz
der Tomaten
entfernen



Auf der gegenüber
liegenden Seite ein
Kreuz in die
Tomatenhaut einritzen



Die Tomaten für 2 bis 3
Sekunden in kochendes
Wasser legen.



Die Tomaten sofort in eiskaltem Wasser
abschrecken .



Die Haut der Tomaten
lässt sich nun leicht
abziehen.



Die Tomaten halbieren
und die Kerne
ausstechen



Die kernlosen
Tomatenhälften in ca.1 cm
große Würfel schneiden.



Zubereitung der Schinken- Tomatensoße:

Zwiebel in feine
Würfel schneiden



Petersilie hacken



Champignons vierteln



Den Schinken in
gleichmäßige
Würfel schneiden,



Alle geschnittenen
Zutaten
bereitstellen



Die Zwiebeln und den
Schinken in der
Kräuterbutter leicht
anschwitzen



Die Champignons
dazugeben und mit
anbraten



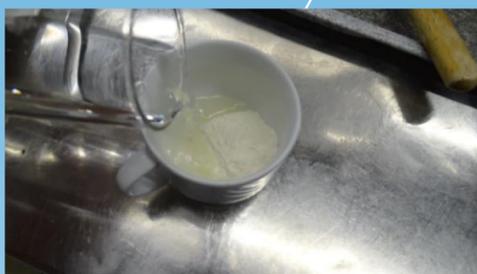
Das Ganze mit Weißwein und Wasser ablöschen, dann
mit Sahne auffüllen und etwas einkochen lassen



Die Tomatenwürfel und
die gehackte Petersilie
dazugeben



Das Mehl mit etwas
Wasser klumpenfrei
anrühren



Mit dem angerührten Mehl
die Soße je nach bedarf
etwas abbinden und mit Salz
und Pfeffer abschmecken.



Zubereitung der Sennerspieße

Schnitzel zu flach
Fladen ausklopfen
und beidseitig würzen



Die Fleischscheiben mit Käse belegen und zu
kompakten Rouladen aufrollen



Die Rouladen in 4 gleichmäßig starke Scheiben
schneiden,- die Scheiben auf die Schnittfläche drehen, die
Rollen auf den eingölten Holzspieß stecken und leicht
platt drücken



Die Sennerspieße
beidseitig in Mehl
wenden



Die Spieße in vorgeheizter Pfanne bei
mittlerer Hitze, in wenig Öl, für ca 2-3
Minuten anbraten



Die goldgelb angebratenen Spieße
wenden und auf der Rückseite für weitere
2-3 Minuten fertig garen.



Die fertigen Spieße bis zum
anrichten warm halten.



Das fertige Produkt:



Allgäuer
Sennerspieß



mit
Krautkrapfen



an herzhafter
Rahmsoße mit
Schinken,
Tomaten und
Champignons



Viel Spaß beim nachkochen und guten Appetit