



Rixdorfer Schlachteplatte auf Spreewälder Sauerkraut

Deftiger geht ein Gericht nicht. Die Blutwurst ist nicht irgendeine: Sie wurde mit dem »Grand Prix Excellence International« als die beste Blutwurst Europas ausgezeichnet.

3 Personen

ZUTATEN:

SCHLACHTPLATTE:

- 3 Berliner Blutwürste (à 170 Gramm)
- 3 Berliner Leberwürste (à 170 Gramm)
- 6 Scheiben Bauerngeselchtes (ca. à 40 Gramm)

WURSTFOND:

- ½ Liter kräftige Bouillon (selbst gemacht) oder heller Kalbfond
- 2 Zwiebeln (geviertelt)
- 1 TL schwarzer Pfeffer (ganz)
- 2 Lorbeerblätter
- ½ Bund glatte Petersilie
- 2 TL Majoran (gerebelt)

SAUERKRAUT:

- 500 Gramm frisches Spreewälder Sauerkraut
- 50 Gramm geräucherter fetter Bauchspeck
- 1 Zwiebel (in Würfel geschnitten)
- 150 ml trockener Weißwein
- 4 Wachholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- ½ TL Kümmel (ganz)
- 1 TL Meersalz
- 1 TL Zucker

DES WEITEREN:

- 9 – 12 kleine Frühkartoffeln
- ½ Bund grob gehackte Petersilie
- Rixdorfer Senf (alternativ Bautzener Senf)

1 SAUERKRAUT: Den Speck goldgelb in einem Topf ausbraten. Zwiebelwürfel hineingeben und glasig anschwitzen lassen. Sauerkraut dazu geben. Gewürze, Salz und Zucker zugeben und den Wein angießen. Etwas Wasser dazu gießen Zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 45 Minuten garen, bis das Kraut zart, aber noch Biss hat. Gegebenenfalls etwas Wasser zugießen. – 8 Minuten vor Garende des Krautes die Scheiben Geselchtes darauf legen und erwärmen.

2 WURSTFOND UND WÜRSTE: Für den Wurstfond Zwiebeln schälen und vierteln. Getrockneten Majoran in einem Teebrühbeutel füllen und verschließen. Petersilie zu einem Bukett binden. Bouillon bzw. Fond erhitzen, aufkochen lassen, Zwiebeln, Gewürze und das Kräuterbukett dazu geben und alles bei milder Hitze zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen. Danach die aromatisierte Brühe durch ein Sieb gießen und wieder zurück in den Topf geben.

3 In die heiße Fleischbrühe die Würste einlegen und 16 – 18 Minuten darin heiß werden lassen. – Die Brühe darf nicht kochen, sonst platzen die Würste!

4 KARTOFFELN: Frühkartöffelchen schälen, in einen Topf mit Salzwasser geben und 16 – 18 Minuten sanft köcheln lassen. Wasser abgießen, die Kartoffeln abdämpfen.

5 ANRICHTEN: Sauerkraut auf gut vorgewärmte Teller geben. Darauf das Bauerngeselchte und die Würste legen. Würste mit einem Messer längs aufschneiden. Salzkartöffelchen anlegen, mit etwas des kräftigen Wurstfonds begießen und mit reichlich Petersilie bestreuen. Die Schlachteplatte separat mit einem Schälchen Rixdorfer Senf servieren. – Ein herrlich deftiges, typisch Urberliner Gericht. Die Würste und das Geselchte sind ein unvergleichlicher Genuss!

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com