Pälzer Fläschknepp mit Meerreddichsoß

Bei diesem deftig-herzhaften Pfälzer Gericht darf beim Essen kein Auge trocken bleiben. – Je schärfer die Soß, desto besser, behaupten jedenfalls die »Pälzer«.

ZUTATEN:

FLÄSCHKNEPP:

200 g	Kalbfleisch
150 g	Schweinefleisch
150 g	Rindfleisch
2 EL	Semmelmehl
1	Ei
1	Zwiebel (gehackt)
1 EL	Pflanzenöl
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Muskat
1 Msp.	Gewürznelke (Pulver)
4 Zweige	Thymian (Blättchen, gehackt)
2 Prisen	Liebstöckel (getrocknet)
1 EL	Petersilie (fein gehackt)

FOND:

400 ml	Kalbsfond
1	Zwiebel (geviertelt)
1	Lorbeerblatt
1	Streifen Zitronenschale

MERREDDICHSOSS:

2 EL	Butter
2 EL	Mehl
350 ml	Fond
	von den garen Fläschknepp
75 ml	Milch
1 EL	Crème fraîche
1 TL	Zitronensaft (frisch gepresst)
1 Prise	Zucker
	Meersalz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
100 g	frischer Meerrettich
	(alternativ aus dem Glas)

DES WEITEREN ALS BEILAGEN:

Salzartoffeln
Gewürzgurken in Streifen oder Fächer

1 FLÄÄSCHKNEPP: Das Fleisch zweimal durch den Fleischwolf drehen. Die Zwiebelwürfel im Öl weich dünsten. Die Eier mit den Gewürzen, die Zwiebelwürfelchen und die Petersilie zum Fleisch geben und alles verrühren. Das Semmelmehl einstreuen und mit der Fleischmasse gut verkneten. Salzen und pfeffern. Den Fleischteig 15 Minuten rühren lassen.

In dieser zeit Fond mit der geviertelten Zwiebel und dem Lorbeerblatt aufkochen und im geschlossenen Topf köcheln. – Mit einem Esslöffel 16 kleine, etwa eigroße Klöße abstechen und in der siedenden Fleischbrühe ca. 12 – 15 Minuten ziehen lassen (nicht kochen!).

Fläschknepp aus dem Fond heben und in einer Schüssel zugedeckt warm halten. Dünstfond durch ein Sieb passieren.

2 MEERREDDICHSOSS: Die Butter erhitzen und aufschäumen, aber nicht braun werden lassen. 2 Esslöffel Mehl hinzufügen und unter Rühren eine helle Roux bereiten. Nach und nach Fond und Milch unter kräftigem Rühren zugießen und aufkochen. Unter Rühren 15 Minuten köcheln lassen. Jetzt nach gewünschter Schärfe frischen Meerrettich in die Soße hineinreiben und mit wenig Salz, Pfeffer, Zucker, etwas Zitronensaft und Crème fraîche abschmecken. Die Fäschknepp einlegen und nochmals erwärmen.

ANRICHTEN UND SERVIEREN: Salzkartoffeln und in Fächer geschnittene Gewürzgurke auf angewärmte Teller legen. Davor je Person 4 Fläschknepp legen und mit der Meerrettichsauce übergießen. Restliche Sauce separat dazu reichen.

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

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.