

Salat Rezepte

Allgäuer Krautkrapfen Mit Kopfsalatherzen

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Salat, Krapfen, Salat, Sauerkraut, Teigware, Gemüse, Deutschland

TEIG

500 g Gesiebttes oder Instant-Mehl
5 Eier

1 Prise/n Salz

FÜLLUNG

800 g Sauerkraut
200 g Schinken
3 Schalotten

Salz, Pfeffer
30 g Butterschmalz

SALAT

2 Kopfsalat
3 Radieschen
2 Gekochte Eigelbe
2 Essl. Senf

4 Essl. Öl
2 Essl. Essig
3 Essl. Gehackte Petersilie
1 Prise/n Muskat, Salz, Pfeffer.

GEWÜRZBUTTER

50 g Frische Butter
1 Prise/n Muskat

Salz, Pfeffer

Mehl, Eier und Salz zu einem Teig verkneten, einige Zeit ruhen lassen und dann dünn ausrollen. Schalotten würfeln, in Butterschmalz anschwitzen und den gewürfelten Schinken dazugeben, dann das zerpfückte Sauerkraut. Salzen, pfeffern und 20 Minuten gar schmoren. Jetzt 1 EL frische Butter unterrühren.

Den ausgerollten Teig in ca. 10 cm breite Streifen schneiden und darin die Sauerkraut-Füllung längs einrollen. Diese Rollen in Stücke von 5 - 6 cm Länge schneiden und diese aufrecht in eine Pfanne mit etwas Butter und 3 EL Wasser stellen. Mit geschlossenem Deckel zehn Minuten braten.

Von den Salatköpfen die äußeren Blätter entfernen, die Herzen in je zwei Hälften teilen. Auf die Schnittfläche eine Vinaigrette aus zwei gekochten Eigelb, Senf, Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Muskat geben, darüber nacheinander - jeweils feingewiegt - Persilie, hartgekochtes Eiweiß und Radieschen.

Butter in einer Pfanne kurz aufschäumen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit dieser Gewürzbutter die angerichteten Krautkrapfen beträufeln.