



Selbstgerollt sind sie am besten

ca. 10 Gläser



Frittierte Bubenspitze mit Sauerkrautdipp und Kassler

500g mehlig Kartoffeln

1 Ei

50-100g Mehl

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

Bubenspitze (Grundrezept)

kochen. Wenn sie etwas abgekühlt sind schälen, im noch heißen Zustand durch die Kartoffelpresse geben und ausdampfen lassen.

und untermischen, zu einem geschmeidigen und formbaren Teig kneten (Mehlmenge eventuell anpassen). Kräftig mit

und würzen. Kleine Teigstücke abnehmen und diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Fingern zu Bubenspitze rollen (die Enden sollen dabei spitz zulaufen).

Die Bubenspitze portionsweise in leicht siedendem Salzwasser garen, bis sie oben schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken.

Die fertigen Bubenspitze für einige Zeit zum Ruhen in den Kühlschrank geben.

Weckmehl

Frittierfett

Die leicht feuchten Bubenspitze in etwas panieren und in ausbacken. Auf Küchenkrepp entfetten.

200g Sauerkraut

100g Schmand

100g Schmelzkäse

100g Mayonnaise

½ Zwiebel

Petersilie

Salz und Pfeffer

Sauerkrautdipp

in einem Sieb abtropfen lassen, danach mit einem Messer grob hacken.

zusammen mit

und

(fertig oder nach Rezept auf Seite 132) in einer Schüssel glatt rühren.

Das Sauerkraut zugeben.

fein würfeln und zusammen mit etwas gehackter

ebenfalls zugeben. Mit

abschmecken.

500g Kassler

Butterschmalz

Kasslerwürfel

in Würfel schneiden und in einer Pfanne in etwas anbraten.

Die Würfel leicht abkühlen lassen und in 10 Tapasgläser füllen. Jeweils etwas vom Sauerkrautdipp darauf geben und einige frittierte Bubenspitze darauf anrichten.

Natalies Weintipp



Zum Sauerkrautdipp sind Sie in jedem Fall mit einem nicht so säurebetonten Weißwein am besten beraten. Ein leichterer Grauburgunder passt richtig gut, sowie ein Weißburgunder runden das Gericht dann so richtig ab.

