

**Jens Jakob**  
**Gefillde mit Specksauce und Sauerkraut**

**Freitag, 6. Oktober 2017**  
**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: mehr als 4 Stunden**  
**Schwierigkeitsgrad: mittel**  
**Heimatküche**

**Zutaten:**

**Für die Klöße:**

600 g	Kartoffeln, fest kochend
etwas	Salz
400 g	Kartoffeln, Sorte "Bintje"
2	Eigelb
etwas	Salz
etwas	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas	Muskat
4 Stängel	glatte Petersilie
3 Stängel	Majoran
300 g	grobe Leberwurst



**Für das Sauerkraut:**

50 g	Speck
1	kleine Zwiebel
500 g	frisches Sauerkraut
100 ml	Weißwein
100 ml	Geflügelfond
2	Lorbeerblätter
etwas	Salz
etwas	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas	Zucker

**Für die Specksauce:**

70 g	Speck
500 ml	Sahne
1	Lorbeerblatt
40 g	Butter
etwas	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung:**

1. Am Vortag die fest kochenden Kartoffeln waschen und mit der Schale in kochendem Salzwasser ca. 30 Minuten weich garen. Gekochte Kartoffeln abschütten, kurz ausdämpfen und pellen.
2. Am nächsten Tag für das Sauerkraut den Speck würfeln. Zwiebel schälen und fein schneiden. Den Speck in einem Topf auslassen, Zwiebeln zugeben und anschwitzen.
3. Sauerkraut zugeben, mit Wein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen.

4. Dann den Geflügelfond zugeben, Lorbeerblätter einlegen und das Sauerkraut bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Das Sauerkraut mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
5. Die Bintje- Kartoffeln schälen und roh auf einer Kartoffelreibe reiben. Anschließend in ein Küchentuch geben und fest ausdrücken. Die Flüssigkeit auffangen und die Stärke absetzen lassen.
6. Dann die Flüssigkeit abschütten, dass nur noch die Stärke übrig bleibt.
7. Die am Vortag gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit den geriebenen Kartoffeln, der Stärke und 1-2 Eigelben zu einem Kartoffelteig vermengen. Diesen mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
8. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen.
9. Petersilie und Majoran abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
10. Die Leberwurst aus der Pelle drücken und mit den Kräutern vermengen.
11. Aus dem Kartoffelteig Klöße formen, mit dem Finger ein Kuhle eindrücken und etwas Leberwurst einfüllen. Etwas Kartoffelteig über die Öffnung ziehen und den Klob gut verschließen.
12. Im siedenden Salzwasser die Klöße garen, bis sie an die Oberfläche schwimmen, dann noch weitere 5 Minuten an der Oberfläche ziehen lassen.
13. Für die Sauce den Speck würfeln und in einem Topf auslassen.
14. Sahne angießen, das Lorbeerblatt zugeben und ca. 8 Minuten leicht köcheln lassen.
15. Das Lorbeerblatt wieder entfernen und die kalte Butter unter die Sauce ziehen. Mit Pfeffer abschmecken.
16. Sauerkraut und Klöße anrichten und die Sauce angießen.

Pro Portion: 1224 kcal / 5124 kJ

47 g Kohlenhydrate, 24 g Eiweiß, 101 g Fett