

Allgäuer Sennerklöße



Zutaten für die Allgäuer Sennerklöße:

- 800g Kartoffeln, mehligkochend
- 100g Mehl
- 1 Ei
- frisch geriebener Muskat
- etwas Kartoffelstärke zum formen
- 160g Kalbsbrät
- 100g Bergkäse
- 200 ml Sahne
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser weichkochen. Abschütten, ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Auf die Seite stellen und die Kartoffelmasse abkühlen lassen.

Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen, danach die Hitze soweit reduzieren, daß das Wasser nur noch leicht kocht.

Eine Auflaufform einbuttern und den Backofen auf 220°C ober-/Unterhitze aufheizen.

Im nächsten Schritt die Kloßmasse herstellen. Dafür zu der abgekühlten Kartoffelmasse das Mehl, das Ei und frisch geriebene Muskatnuss hineingeben, etwas Salz und Pfeffer dazu und alles zu einer schönen Kartoffelmasse verarbeiten.

Die Kloßmasse in 10-12 Teile aufteilen. Die Hände mit etwas Kartoffelstärke bepudern und ein Teil Kloßmasse flach drücken, ein gebratenes Kalbfleischbällchen hineingeben und mit der Kartoffelmasse umschließen – zu einem schönen Kartoffelkloß ohne Risse formen. Die Klöße in den Topf geben und ziehen lassen bis sie nach oben steigen.

Die Klöße aus dem Wasser holen und in die Form geben dazu die restlichen Fleischbällchen verteilen. Etwas Sahne über jeden Kloß gießen und mit dem Bergkäse bestreuen. Die Auflaufform in den Ofen geben und solange darin backen lassen bis der Käse schön braun geworden ist.

Allgäuer Sennerklöße



Zutaten für selbstgemachtes Kalbsbrät:

- 500g Kalbfleisch
- 400g Schweinebauch
- 100g Schweinerückenspeck
- 200g junger Spinat
- 2 Zwiebeln
- 20g Meersalz
- 1g Muskatnuss
- 0,5g Piment
- 0,2g Kardamom
- 1g schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Gewürze für das Kalbsbrät in eine Gewürzmühle geben und feinmahlen

Die Kalbfleisch, Schweinebauch und Speck für das Kalbsbrät in Würfel schneiden.

Den Spinat waschen und trocken schleudern, die Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden. Eine Pfanne mit etwas Öl aufsetzen und die Zwiebeln andünsten, wenn sie anfangen glasig zu werden, den Spinat hineingeben und mit dünsten bis er zusammen gefallen ist.

Nun den Fleischwolf aufbauen und die Fleischstücke und die Zwiebel-Spinat-Masse wolfen.

Alles zusammen in eine Schüssel geben und zusammen mit den Gewürzen (aus der Gewürzmühle) vermischen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und z.B. mit einem Eisportionierer kleine Bällchen in die Pfanne geben und rund herum anbraten.