

Toettchen

Diät ist Mord an ungegessenen Knödel!
Wiglaf Droste



Stemmelkort

Zutaten

750 g Karotten
1 mehlig kochende Kartoffel
1 l Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
1 Bund Petersilie
1 Zwiebel
Brat- oder Kochspeck (Bacon) in feine Streifen geschnitten
2 Eier
3 EL Mehl
3 EL Hartweizengries
Muskat, Salz und Pfeffer
Butterfett (z.B. Butaris)

Zubereitung:

Karotten und die Kartoffel waschen und schälen.

Petersilie fein wiegen.

Möhren und die Kartoffel in Würfel schneiden und in der Gemüsebrühe mit einem Lorbeerblatt und 2 Nelken ca. 15 Minuten weich garen. Das Lorbeerblatt und die Nelken herausnehmen.

In der Zwischenzeit die feingewiegte Zwiebel in wenig Butaris goldbraun braten.

Die gekochte Karotten-Kartoffelmischung im Topf mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, feinpürieren ist bei weitem nicht so gut.

Mehl, Gries und Ei hinzufügen, die gebratenen Zwiebeln unterheben, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und gut durchrühren bis ein Möhrenteig entsteht. Jetzt noch einmal abschmecken, dann die feingewiegte Petersilie zugeben. Danach eine Weile stehen lassen, damit der Gries und das Mehl gut ausquellen.

In einer Bratpfanne das Butterfett heiß werden lassen und die Kochspeckstreifen anbraten. Aus dem Teig 4 – 6 cm große Küchlein formen, von beiden Seiten bei milder Hitze knusprig und goldbraun ausbacken.