



## Wildschwein-Nudeltaschen mit Rahmkraut und Chili-Apple

Ina-Maria Klups

### Zutaten

#### Für den Teig

- 2 Eier
- 200 g Mehl
- 30 g Hartweizengrieß
- Salz

#### Für die Füllung

- 2 Brötchen vom Vortag
- 100 ml Sahne
- 300 g Zwiebeln
- 1 EL Öl
- 1 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat, Majoran
- 300 g Wildschweinhack
- 200 g Bratwurstbrät
- 2 EL Semmelbrösel
- 3 Eier

#### Für das Rahmkraut

- 600 g Sauerkraut
- 1 Zwiebel
- 1 EL Öl
- 75 ml Weißwein
- 300 ml Gemüsebrühe
- 1 Scheibe durchwachsener Speck
- 5 Pfefferkörner
- 2 angedrückte Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 50 g Sahne
- Mildes Chilipulver, Salz
- 30 kalte Butter
- 8 EL Apfelmus

#### Für den Chili-Apple

- 1 rotschaliger Apfel
- 1 EL braune Butter
- Chiliflocken

# Wildschwein-Nudeltaschen mit Rahmkraut und Chili-Apfel

Ina-Maria Klups

## Teig

Eier mit 4 EL Wasser verquirlen und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 Minuten kräftig kneten. Abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

## Füllung

Brötchen in Würfel schneiden und mit der erhitzten Sahne übergießen. Zwiebel fein würfeln, im Öl glasig dünsten und in etwas Zucker karamellisieren. Gehackte Petersilie zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Wildhack, Brät, Semmelbrösel, Brötchen, Eier und Zwiebelmischung zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten und kräftig mit Majoran, Muskat und Salz und Pfeffer würzen.

## Wildschwein-Nudeltaschen

Den Teig in 2 Portionen teilen, dünn ausrollen und auf ein Küchentuch legen. Das Muster des Küchentuches sollte durch den Teig sichtbar sein. Die Hälfte der Füllung auf den Teig streichen und mit der Hilfe des Küchentuches von der langen Seite her aufrollen. Teigenden an jeder Seite verschließen.

2 Liter gesalzenes Wasser (Fond) erhitzen und Teigrollen darin 20 Minuten ziehen lassen.

Aus der Brühe (Wasser) nehmen, in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit etwas Nussbutter rösten.

## Rahmkraut

Klein geschnittene Zwiebel im Öl glasig dünsten. Das Kraut zugeben und kurz mit dünsten. Mit dem Wein ablöschen und gänzlich verkochen lassen. Die Brühe angießen, den gewürfelten Speck zugeben und das Kraut bei milder Hitze ca. 45 Minuten zugedeckt garen. Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren in ein Gewürzsäckchen geben und nach 30 Minuten Garzeit zusammen mit dem Apfelmus zum Kraut geben. Am Ende der Garzeit das Gewürzsäckchen entfernen und die Sahne mit der kalten Butter unter das Kraut rühren. Mit Salz und Chili abschmecken.

## Chili-Apfel

Apfel waschen und in dünne Spalten schneiden. In der braunen Butter dünsten und mit Chiliflocken würzen.

## Braune Butter (Nussbutter)

200 g Butter in einem Topf bei milder Hitze langsam zergehen lassen. Die Molke setzt sich oben ab. Danach ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen, bis sie goldbraun ist. Ein Sieb mit Küchenpapier auslegen und die braune Butter durch das Sieb gießen.

## Anrichten

Das Kraut auf vorgewärmte Teller verteilen, die gebratenen Wildschweinteigtaschen auf dem Kraut anrichten. Mit Apfel-Chili-Spalten garnieren.

