

Kuschel Morschele (Möhren im Teig)

Das brauchst du:

250 g durchwachsener Speck

1 l Wasser

500 g Möhren

250 g Porree

500 g Kartoffeln

200 g Mehl

1 Tel. Backpulver,

2 Eier (getrennt)

40 g Butter, 1/8 l Milch

Salz, Zucker und reichlich Petersilie

Und so geht`s:

Der gewaschene Speck wird 30 Minuten in Wasser gekocht. Dann die flach gewürfelten Möhren und den gründlich gewaschenen, in dünne Scheiben geschnittenen Porree hinzufügen. Nach 10 Minuten werden noch die geschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln dazugegeben und weitere 10 Minuten gekocht. Das mit dem Backpulver gesiebte Mehl, Eigelb, zerlassene Butter, Milch und Salz gut miteinander vermischen. Das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß unter den –Teig ziehen, der dickflüssig sein muss.

Der gekochte Speck wird herausgenommen, in Würfel geschnitten und wieder an das Gemüse gegeben. Das Ganze mit Salz und etwas Zucker abschmecken. Den Teig jetzt wie einen Deckel auf das Gemüse geben und bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten leicht kochen. Der Teig ist gar, wenn bei einem Schnitt das Messer sauber bleibt.

Vor dem Anrichten wird er wie eine Torte zerteilt und mit dem Gemüse vorsichtig in eine Schüssel gefüllt, so dass möglichst viele Teigstückchen obenauf liegen. Die Kuschel Morschele mit reichlich Petersilie bestreut servieren.