

FRÄNKISCHE TAPAS



Kartäuserklöße mit Schaumwein- und Hiffenmarksoße

Zutaten für die Klöße:

4 altbackene (Milch-) Brötchen
400 ml Milch
2 Eier
20 g Zucker
Vanilleschote
Salz, Zimtzucker (aus 1/2 TL Zimt und 50 gr Zucker)
Butterschmalz zum Backen

Zubereitung:

Die Brötchenrinde mit einer feinen Reibe entfernen und die Semmelbrösel auf einen flachen Teller geben.
Die Milch, Eier, Vanille, Zucker und eine Prise Salz in einer Schüssel geben und mit einem Schneebesen kräftig verrühren.
Die Brötchen mit einem Sägezahnmesser halbieren oder vierteln und in die Milch-Eier-Mischung einlegen, bis sie ordentlich durchtränkt sind, aber nicht zerfallen.
Jetzt die durchgetränkten Brötchen mit der Hand vorsichtig ausdrücken und in den abgeriebenen Semmelbröseln wenden. Anschließend in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten goldgelb braten.
Die fertigen Kartäuserklöße in Zimtzucker wenden und nach Wunsch mit einer Vanille-, Wein- oder Hiffenmarksoße servieren.

Weinsoße

Zutaten:

1/4 Liter Weißwein trocken
1/8 Liter Wasser
50 Gramm Zucker
1 Ei
25 g Speisestärke

Zubereitung:

Speisestärke mit 50 ml Wein auflösen und anschließend mit dem Zucker und Ei verrühren.
Wasser und Wein in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen! Jetzt die Eimasse einrühren und die Soße schlagen, bis sie schäumt.

Hiffenmarksoße

Zutaten:

4 Eßlöffel Hagebuttenmarmelade
1 EL Speisestärke
250 ml Weißwein
250 ml Wasser
1 unbehandelte Zitrone
Zucker

Zubereitung:

Von der Zitrone die Schale abreiben und mit dem Wasser und der Hagebuttenmarmelade in einen Topf aufkochen. Jetzt die Speisestärke mit einem Schuss Weißwein kalt anrühren und in den Topf rühren. Nocheinmal unter Rühren kurz aufkochen lassen. Wein und den Saft der Zitrone zugeben und ebenfalls kurz aufwallen lassen. Mit dem Zucker die Hiffenmarksoße abschmecken.