Helmut Kaltenleitner - 4890 Frankenmarkt

Geflochtener Fleischzopf mit Kartoffelkrapferl und Eierschwammerlsauce

Zutaten für den Fleischzopf:
(für 4 Personen)
Je ein Schweinsschnitzel, Kalbsschnitzel und ein Putenschnitzel mit jeweils ca. 20 dag (wenn möglich in länglicher Form und etwa gleich groß)Salz, Pfeffer, Fett zum Braten, etwas Wasser, etwas Butter

Zutaten für die Kartoffelkrapferl:
(für 4 Personen)
80 dag rohe Kartoffel, 2 mittelgroße Zwiebel, Knoblauch, etwas Kartoffelmehl,
Salz, Pfeffer, Fett oder Öl zum Braten

Zutaten für die Eierschwammerlsauce:
(für 4 Personen)
2 mittelgroße Zwiebel, 15 dag Geselchtes, 15 dag Eierschwammerl, 1 Suppenwürfel, 1 Becher Schlagobers, 1 Becher Creme-Fraiche, Salz, Pfeffer, Petersiliengrün,

Zubereitung für den Fleischzopf:
Die drei Schnitzel in gleichmäßige Streifen schneiden, jeweils drei verschiedene Fleischstreifen zu einem Zopf flechten, an den Enden mit Zahnstochern fixieren, und kurz in Fett anbraten.
Die Fleichzöpfe in einen Bräter legen, Die Bratenrückstände in der Bratpfanne mit Wasser kurz aufschäumen, mit Salz und Pfeffer würzen, und über das Fleisch gießen.
Die Fleischzöpfe werden anschl. 20 Minuten im Rohr zugedeckt gegart, und mehrmals mit Butterflocken bedeckt.

Zubereitung für die Kartoffelkrapferl:
Rohe Kartoffel grob reiben, salzen und gut ausdrücken. Zwiebel und Knoblauch fein gehackt dazumischen. Mit etwas Kartoffelmehl die Konsistenz des Teiges anpassen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer würzen, und den Teig zu kleinen Krapferln formen, die in heißem Fett oder Öl gebraten werden.

Zubereitung für die Eierschwammerlsauce:
Zwiebel klein schneiden und in hitzebeständigem Fett anrösten.
Würfelig geschnittenes Geselchtes und Eierschwammerl beimengen und anschl. mit wenig kaltem Wasser löschen. Mit der Suppenwürze kurz aufschäumen lassen, u nd dann 10 Minuten bei kleinerer Hitze weiterkochen, dabei ständig umrühren.
Zuletzt Obers und Creme-Fraiche einrühren, mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.

Viel Spaß und guten Appetit !