Ungarische Krautsuppe mit Hortobágyi-Palatschinken

Kategorien:	Aufläufe, Backen, Gemüse, Kohlgerichte, Pfannengerichte, Ragouts, Soßen, Suppen/Eintöpfe
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

300 g Sauerkraut (gewässert und kurz geschnitten)
1,50 Liter Hühnerfond (oder Rindsuppe)
1 Lorbeerblatt
2 EL Schweineschmalz
1 Zwiebel (klein, gehackt)
1 EL Zucker
1 KL Paprikapulver
150 ml Weißwein
1 Apfel (fein geraspelt)
Prise Kümmel (gemahlen)
1 Wacholderbeere (leicht zerdrückt)
1 Scheibe Speck ((oder Schwarte))
1 Erdapfel (zum Binden, roh, fein geraspelt)
Salz
Pfeffer (weiß, aus der Mühle)
1 Zweig Majoran (zum Garnieren)

FÜR DEN PALATSCHINKENTEIG:

80 g Mehl (ca.)
2 Eier
Schuss Milch
etwas Butter (flüssig, für den Teig)
Salz
Butter (zum Herausbacken)

FÜR DIE FÜLLE:

100 g Kalbsbrust (Reste von gefüllter oder Kalbsbraten)
1 Frühlingszwiebel (fein gehackt)

1 EL Butter
100 ml Kalbsjus
1 EL Petersilie (Kerbel oder Schnittlauch, gehackt)
Muskatnuss (gemahlen)
Salz
Butter (zum Bestreichen)
4 EL Sauerrahm

Zubereitung

Die gehackte Zwiebel in heißem Schmalz anrösten.
Paprikapulver einrühren und mit Weißwein ablöschen.
Fond oder Suppe zugießen, Sauerkraut einmengen und restliche Zutaten bis auf den Erdapfel zugeben.
Etwa 20 Minuten köcheln, bis das Kraut schön weich ist.
Würzig abschmecken und mit dem roh geraspelten Erdapfel binden.
Weitere 5 Minuten köcheln.
Zum Schluss den Speck entfernen.
Für die Palatschinkenfülle die gehackte Frühlingszwiebel in heißer Butter hell anschwitzen.
Bratenreste feinwürfelig schneiden und einmengen.
Kurz durchschwenken und mit Jus aufgießen.
Zur Gänze einkochen lassen.
Kräuter zugeben und mit Salz sowie Muskatnuss abschmecken.
Für den Palatschinkenteig alle Zutaten vermengen und in heißer Butter nacheinander zwei Palatschinken backen.
Die Palatschinken quadratisch zuschneiden und diese wiederum in je 6 kleine Rechtecke schneiden.
Jeweils mit Fülle bestreichen und einrollen.
In eine ausgebutterte Form setzen, mit Butter bestreichen und bei größter Oberhitze (oder unter der Grillschlange) kurz gratinieren.
Die wirklich heiße Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten, Palatschinken hineinlegen und mit je einem Esslöffel Sauerrahm und einigen Majoranblättchen garnieren.

Tip: Eine abschließend eingerührte entsaftete rote Paprikaschote rundet den Geschmack harmonisch ab.
Zur kräftigenden Zwischenmahlzeit wird die Krautsuppe, wenn man ihr noch klein geschnittene Debrezinerwürstel beigibt.