

Kochen

Ludwig Heer

Montag, 04.03.2024

Ofenschlupfer mit Sauerkraut und Paprikawurst

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Ofenschlupfer

2 Brezeln, vom Vortag
 1 Bund Petersilie, kraus
 4 Stiele Majoran
 2 Paprikawürste, z. B. Chorizo, Debreziner
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 100 g Frühstücksspeck (Bacon), in Scheiben
 8 Champignons
 60 g Butter
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 200 g Sauerkraut, aus der Dose
 4 Eier (Größe M)
 120 g Sauerrahm
 120 g Sahne
 etwas Muskatnuss
 20 g Emmentaler



Für den Salat

1 Kopf Chinakohl, klein
 1 Biozitrone
 1 Bund Schnittlauch
 0,5 Bund Dill
 100 g Salat-Mayonnaise
 100 g Sauerrahm
 30 ml Weißweinessig
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 etwas Zucker

Zubereitung:

1. **Für den Ofenschlupfer** die Brezeln in Würfel schneiden und im Ofen 5 Minuten bei 150 Grad Ober- und Unterhitze trocknen.
2. Petersilie und Majoran abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Die Paprikawürste in Würfel schneiden.
3. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden. Den Speck (am besten tiefgefroren) in feine Würfel und die Champignons in Eckchen schneiden. Eine große oder 4 kleine Auflaufformen mit etwas Butter einfetten.
4. Zwiebel-, Knoblauch- und Speckwürfel zusammen mit den Champignoneckchen in der restlichen Butter andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Speck-Champignonmasse mit Kräutern, Wurstwürfeln, Sauerkraut und Brezelwürfeln vermengen und in die Formen füllen.
6. Eier, Sauerrahm und Sahne verquirlen. Mit Senf, Meerrettich, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und auf die Auflaufformen verteilen.
7. Den Käse fein hobeln oder reiben und auf die Ofenschlupfermasse streuen.

8. Ofenschlupfer, im Ofen bei 160 Grad Umluft, auf der mittleren Schiene, ca. 15 Minuten backen.

9. **Inzwischen den Chinakohl** der Länge nach vierteln, abbrausen, trockenschütteln, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden.

10. Die Zitrone abbrausen und trockenreiben. Etwas Zitronenschale dünn abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

11. Schnittlauch und Dill abbrausen und trockenschütteln. Schnittlauch in Ringe schneiden, Dill grob hacken.

12. Mayonnaise, Sauerrahm, Essig, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Schnittlauch und Dill verrühren und mit den Chinakohlstreifen mischen. Alles mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

13. Ofenschlupfer aus dem Ofen holen, kurz ruhen lassen und mit dem Chinakohlsalat anrichten und servieren.

Tipp: Nach Belieben, die Wurstwürfel und Brezelstücke mit der Speck-Zwiebelmasse zusammen anbraten