

AUFGETISCHT AM SONNTAG - PRATER

GEKOCHTE FLEDERMAUS MIT EINGEMACHTEN KOHLRÜBEN UND ERDÄPFELSCHMARREN

Von JOSEF TAUDES

Für 4 Personen

FLEDERMAUS:

3 l Wasser,
4 Stück Rinds-Fledermaus (zugeputzt),
1 kg Wurzelgemüse (geschält und geputzt),
einige Lorbeerblätter,
Wacholderbeeren,
Pfefferkörner,
1 Zwiebel

MILZSCHNITTEN:

1 Zwiebel,
1 EL Öl,
80 g Rindermilz (ausgeschabt),
3 Eier,
1 Knoblauchzehe,
Salz, Pfeffer,
Petersilie,
4 Stück Toastbrot,
100 g Mehl,
500 ml Öl zum Backen

INGEMACHTE KOHLRÜBEN:

800 g Kohlrabi,
20 g Butter,
2 EL fein geschnittene Zwiebel,
20 g glattes Mehl,
200 ml Kohlrabisud,
2 EL Sauerrahm,
1 EL gehackte Petersilie,
Salz, Pfeffer

ERDÄPFELSCHMARREN:

1 kg mehliges Erdäpfel,
Salz,
1 Zwiebel,
2-3 EL Öl,
Kümmel (ganz),
Majoran

Für die Fledermaus 3 l Wasser zum Kochen bringen, das Fleisch einlegen und in etwa 90 Min. weich köcheln. Zur Hälfte der Kochzeit Gemüse, Kräuter, Gewürze und die Zwiebel begeben. Für die Milzschnitten Zwiebel fein schneiden und in Öl anglasen. Milz mit Zwiebel, Eiern und Gewürzen mischen und auf das Brot streichen. In Mehl und Ei panieren, in heißem Öl herausbacken, in Streifen schneiden und in die heiße Suppe einlegen. Kohlrabi schälen, holzige Teile entfernen, halbieren, in kleine Würfel schneiden und in einer Kasserolle mit Salzwasser bedecken, knackig kochen. Abseihen, den Sud bereitstellen. Butter schmelzen, die Zwiebel darin farblos rösten, Mehl einrühren, kurz anschwitzen, mit etwas Kohlrabisud aufgießen und glatt verrühren. Kohlrabi einrühren, einige Minuten kochen, Sauerrahm und Petersilie zufügen, salzen und pfeffern. Erdäpfel in Salzwasser kochen, schälen und grob raffeln. Kleinwürfelig geschnittene Zwiebel in heißem Öl leicht anrösten. Erdäpfel beifügen und bei mittlerer Hitze unter Wenden rundum knusprig rösten. Mit Salz, Kümmel und Majoran abschmecken.