

Randiglaibchen auf Wirsing mit Krensoße

Zubereitung des Wirsings:

Von 1 Wirsing den Strunk herausschneiden und die Blätter einzeln abbrechen.
Wirsingblätter in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, danach in kaltem Wasser abschrecken. Blätter warm stellen.
Vom Wirsing-Kochwasser 1/8 l beiseite stellen.

Zubereitung der Randiglaibchen:

F	500 g	gekochte Randig	mittelfein in Streifen hobeln
E	1	verklopftes Ei	
M		gemahlener Kümmel	
M		Pfeffer	
W		Salz	
H	250 ml	Sauerrahm oder Frischkäse	alles mit dem Randig vermischen Sollte die Mischung zu flüssig sein untermischen. Laibchen formen
H		Mehl oder Brösel	
F		heiße Pfanne	
E		wenig Butterschmalz oder Öl	erhitzen und Laibchen knusprig braten – warm stellen

Zubereitung der Krensoße:

F	1/8 l	warmes Wirsing-Kochwasser	
E	1/8 l	Sahne	aufkochen
E	1 EL	Speisestärke	mit etwas Kochwasser anrühren und damit die Soße binden
M		Pfeffer	
W		Salz	abschmecken
M		frisch geriebener Kren	unterrühren

Die Wirsingblätter auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die gebackenen Randiglaibchen darauf verteilen und die Krensoße darüber träufeln.