

Knusprig gebratene Kastanien-Küchle mit Rotweinsauce auf Quittenrotkraut

(Rezept von Thomas Adam – Restaurant Körle und Adam in Feuerbach)

Zutaten für die Küchle:

200 g Buchweizenmehl
400 ml Wasser
200 g gekochte Kastanien
1 kleine Stange Lauch
1 Zwiebel
1 Handvoll getr. Toastbrotwürfel
Salz, Pfeffer
Öl zum Braten

Lauch und Zwiebel kleinschneiden, andünsten und beiseite stellen. Mehl mit Wasser verrühren, bis eine zähflüssige Masse entsteht. Kastanien vierteln und mit dem Lauch und den Zwiebeln unter die Masse mischen. Toastbrotwürfel dazugeben und gut würzen. Die Masse mindestens 30 Minuten stehen lassen, besser über Nacht im Kühlschrank. Mit dem Löffel in eine beschichtete Pfanne kleine Häufchen geben. Öfter wenden, bis sie knusprig sind.

Zutaten für das Kraut

1 kleiner Rotkrautkopf
1 kleines Glas Quittengelee
500 m. Apfelsaft
½ TL Wildgewürz
1 Zwiebel
1 Schuss Öl
Salz, Pfeffer,
etwas gekörnte Gemüsebrühe

Krautkopf vierteln und den Strunk rausschneiden und die Stücke in nicht zu kleine Streifen schneiden. Zwiebel würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel glasig dünsten, dann das Kraut dazugeben und gut durchrühren. Aufpassen, dass nichts anbrennt! Mit Apfelsaft ablöschen und das Quittengelee hinzugeben. Salz, Pfeffer, Wildgewürz und gekörnte Gemüsebrühe nach Geschmack dazugeben. Deckel drauf und 1 Stunde köcheln lassen. Falls die Flüssigkeit vorher verdampft ist, etwas Apfelsaft nachgießen. Das Kraut schmeckt besser, wenn man es einen Tag im voraus macht und dann aufwärmt. Dann ist alles besser durchgezogen und die Aromen haben sich entfaltet.

Zutaten für die Sauce:

250 ml Rotwein
250 ml Gemüsebrühe
1 Zwiebel
1 Karotte
1 Stück Sellerie
1 EL Maisstärke, etw. Öl

Das Gemüse klein würfeln, in Öl anbraten, mit Rotwein ablöschen und 15 Minuten köcheln lassen. Die Gemüsebrühe hinzugeben und nochmal aufkochen lassen. Wenn die Gemüstückchen stören, das Ganze mit dem Stabmixer pürieren. 1 EL Maisstärke mit Wasser verrühren und in die kochende Sauce geben, gut umrühren und aufkochen – fertig!

Knusprig gebratene Kastanien-Küchle mit Rotweinsauce auf Quittenrotkraut

(Rezept von Thomas Adam – Restaurant Körle und Adam in Feuerbach)

Zutaten für die Küchle:

200 g Buchweizenmehl
400 ml Wasser
200 g gekochte Kastanien
1 kleine Stange Lauch
1 Zwiebel
1 Handvoll getr. Toastbrotwürfel
Salz, Pfeffer
Öl zum Braten

Lauch und Zwiebel kleinschneiden, andünsten und beiseite stellen. Mehl mit Wasser verrühren, bis eine zähflüssige Masse entsteht. Kastanien vierteln und mit dem Lauch und den Zwiebeln unter die Masse mischen. Toastbrotwürfel dazugeben und gut würzen. Die Masse mindestens 30 Minuten stehen lassen, besser über Nacht im Kühlschrank. Mit dem Löffel in eine beschichtete Pfanne kleine Häufchen geben. Öfter wenden, bis sie knusprig sind.

Zutaten für das Kraut

1 kleiner Rotkrautkopf
1 kleines Glas Quittengelee
500 m. Apfelsaft
½ TL Wildgewürz
1 Zwiebel
1 Schuss Öl
Salz, Pfeffer,
etwas gekörnte Gemüsebrühe

Krautkopf vierteln und den Strunk rausschneiden und die Stücke in nicht zu kleine Streifen schneiden. Zwiebel würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel glasig dünsten, dann das Kraut dazugeben und gut durchrühren. Aufpassen, dass nichts anbrennt! Mit Apfelsaft ablöschen und das Quittengelee hinzugeben. Salz, Pfeffer, Wildgewürz und gekörnte Gemüsebrühe nach Geschmack dazugeben. Deckel drauf und 1 Stunde köcheln lassen. Falls die Flüssigkeit vorher verdampft ist, etwas Apfelsaft nachgießen. Das Kraut schmeckt besser, wenn man es einen Tag im voraus macht und dann aufwärmt. Dann ist alles besser durchgezogen und die Aromen haben sich entfaltet.

Zutaten für die Sauce:

250 ml Rotwein
250 ml Gemüsebrühe
1 Zwiebel
1 Karotte
1 Stück Sellerie
1 EL Maisstärke, etw. Öl

Das Gemüse klein würfeln, in Öl anbraten, mit Rotwein ablöschen und 15 Minuten köcheln lassen. Die Gemüsebrühe hinzugeben und nochmal aufkochen lassen. Wenn die Gemüstückchen stören, das Ganze mit dem Stabmixer pürieren. 1 EL Maisstärke mit Wasser verrühren und in die kochende Sauce geben, gut umrühren und aufkochen – fertig!