

Schlodderkappes mit Dicker Sauerländer im Bierteigmantel

Dicke Sauerländer – eine Kultwurst im Sauerland. Wir packen sie in einen knusprigen Bierteigmantel. Und daneben kommt Schlodderkappes, ein echter Eintopf-Klassiker.



Die Angaben für alle Zutaten sind zugeschnitten auf eine Mahlzeit für 2 Personen.

Zutaten:

- 400 g Spitzkohl
- 300 g Kartoffeln
- ½ TL Kümmel
- Salz
- Pfeffer
- 350 ml Fleischbrühe
- 100 g durchwachsene Speckwürfel
- 1 Zwiebel
- 75 g Mehl
- 50 ml Bier
- 1 gute Prise Salz
- 2 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 2 Stücke Dicke Sauerländer Wurst (Bockwurst)

Außerdem:

- Fritteuse oder tiefer Topf
- Fett zum Frittieren

Zubereitung:

- Ofen auf 180 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen.
- Die äußeren Blätter vom Spitzkohl entfernen, den Strunk herauslösen und die Blätter dann in grobe Streifen schneiden.
- Kohlstreifen in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abbrausen. Wasser abschütteln und gut abtropfen lassen.
- Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- Nun die Spitzkohlstreifen und Kartoffelscheiben abwechselnd in einer feuerfesten Form schichten. Dabei mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze mit Fleischbrühe übergießen und zugedeckt im Ofen rund 40 Minuten garen.
- **Für den Bierteig** Mehl, Bier, Eigelb und Salz gleichmäßig verrühren.
- Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.
- Fett im Topf oder einer Fritteuse erhitzen auf ca. 170 Grad.
- Sauerländer Würstchen mit dem Bierteig überziehen.
- **Tipp:** Am leichtesten lassen sich die Würstchen mit dem Teig überziehen, indem man ein Holzstäbchen in ein Wurstende steckt. So lassen sie sich auch gut ins Frittierfett geben.
- Sauerländerwürstchen ins heiße Frittierfett geben und goldbraun backen.
- Währenddessen Zwiebel schälen, fein würfeln, mit Speckwürfeln kross anbraten und mit dem aus den Speckwürfeln ausgetretenen Fett über dem fertig gegarten Spitzkohl-Kartoffelgemüse verteilen.
- Bierteig-Wurst und Schlodderkappes aufessen – **Mahlzeit!**