

# Stadt, Land, Lecker | Sauer Grumbeer-Brieh / Kartoffel-Suppe mit Uomas Dampfnudeln und Woischaumsoß‘

---

## Zutaten

### Für die Grumbeer-Brieh:

- 250 g durchwachsener Speck
- 1 kg Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 1/2 Knollensellerie
- 1 Bund Petersilie
- 100 ml Weißwein
- 1,75 Liter Fleischbrühe
- Weinessig
- Lorbeerblätter
- Nelken
- Majoran
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

### Für die Dampfnudeln:

- 500 g Mehl
- 250 ml Milch
- 2 Eier
- 50 g Butter, zimmerwarm
- 20 g Hefe
- 1 Zitrone
- 50 g Zucker
- Salz
- Speiseöl

### Für die Weinschaum-Soße:

- 250 ml Weißwein
- 250 ml Wasser
- 2 EL Zucker
- 2 Eier
- 1 TL Speisestärke

### **Zubereitung:**

Für die Suppe Speck und Zwiebeln würfeln. Den Speck auslassen, die Zwiebeln glasig anschwitzen und etwas Weißwein zugeben. Sellerie, Karotten und Kartoffeln in Würfel schneiden. Zu Speck und Zwiebeln in den Topf geben und kurz mit anschwitzen. Den in dünne Scheiben geschnittenen Lauch zugeben. Mit Fleischbrühe ablöschen.

Die Suppe kräftig mit Salz und den angegebenen Gewürzen würzen und circa 20 Minuten köcheln lassen.

Vorm Servieren grob gehackte Petersilie und einen Schuss Essig zugeben – je nach Geschmack.

Für die Dampfnudeln das Mehl in eine Schüssel sieben und 1 Prise Salz zum Mehl geben. Milch auf circa 35°C erwärmen und Hefe mit 1 Prise Zucker einrühren. Eine kleine Kuhle in das Mehl drücken und die Hefe-Milch hineingeben. Den Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort circa 30 Minuten gehen lassen.

Nach der Ruhezeit zimmerwarme Butter, Eier und den Schalenabrieb 1 Zitrone zugeben. Die Masse durchkneten, bis ein flauschiger Teig entsteht, der sich gut und rückstandslos von der Schüssel lösen lässt. Geschieht dies nicht, ist der Teig entweder zu feucht oder zu trocken – dann mit kleinen Zugaben von Mehl oder Milch nachjustieren.

Den Teig nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Dann den Teig in etwas weniger als handgroße Stücke aufteilen, zu gut geschlossenen Kugeln abrollen, auf ein bemehltes Blech legen und abgedeckt erneut 20 Minuten gehen lassen.

In einer hohen gusseisernen oder beschichteten Pfanne, mit gut dichtendem Deckel, 250 ml Wasser erhitzen. 1 TL Salz und 4 EL Speiseöl zugeben. Die Dampfnudeln in das heiße Wasser legen, dabei Abstände wahren. Den Deckel auf die Pfanne geben und dort lassen. **Nicht zwischendurch öffnen – die Dampfnudeln fallen sonst zusammen.**

Die Hitzezufuhr reduzieren. Nach circa 15 Minuten sollten die Dampfnudeln gar sein. An der Unterseite sollte sich eine knusprig braune, salzige Kruste gebildet haben.

Für die Weinschaum-Soße die Eier trennen und in 2 Schüsseln geben. Wasser und Wein mischen. Von dieser Mischung

etwa 4 EL zu den Eigelben geben, den Rest der Flüssigkeit zusammen mit dem Zucker aufkochen. Stärke zu den Eigelben zugeben und gut verrühren. Das Eiklar mit einem Rührgerät zu Schnee schlagen.

Den kochenden Weißwein unter Schlagen langsam in die Eigelbmasse einfließen lassen. Die noch heiße Eimasse wiederum unter Schlagen in den Eischnee geben.

Die Weinschaum-Soße mit den Dampfnudeln und der Kartoffel-Suppe servieren.

Rezept: Jörg Friedrich

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 6. Mai 2019

Gast-Koch: Alexander Herrmann