

# Krautfleckerl mit Hirschschenken und Bergkäse-Schaum

## Heidelberger Hütte

### Fleckerl:

- 300g Hartweizengrieß
- 10 Eigelb
- 1 Prise Salz

### Bergkäseschaum:

- 400ml Milch
- 400ml Sahne
- 1 Stk. Schalotte
- 10ml Öl
- 125g Paznauner Bergkäse  
6 Monate gereift
- Salz/Pfeffer

### Kraut:

- 600g Spitzkraut
- 2 Stk. Zwiebel
- 40g Kristallzucker
- 70ml Apfelessig
- 140ml trockener Weißwein
- 1 Messerspitze gemahlener Kümmel
- 280ml Rindssuppe
- 70g Butter
- Salz/Pfeffer
- 1 Esslöffel geschnittener Schnittlauch
  
- 200g dünn aufgeschnittener, leicht  
geräucherter Hirschschenken



Patrick Raaß

## Zubereitung

### Der (Fleckerl-) Nudelteig:

Eigelb in eine Küchenmaschine geben. Hartweizengrieß nach und nach hinzugeben. Mit etwas Salz würzen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend den Teig in Frischhaltefolie einpacken und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Den Teig nach dem Rasten mit einer Nudelmaschine (oder einem Nudelholz) 2mm dick ausrollen und mit einem Teigrad in gleichmäßige Rauten schneiden.

### Das Kraut:

Für das Kraut zuerst die Zwiebel in feine Würfel schneiden und das Spitzkraut in Rauten (Fleckerl-Größe) schneiden. Dann den Kristallzucker in einem Topf karamellisieren. Die Zwiebel und das Spitzkraut hinzugeben. Anschließend mit Apfelessig und Weißwein ablöschen. Nun die Butter und den Kümmel begeben, mit Rindssuppe auffüllen und leicht 10 Minuten köcheln lassen. Sobald sich eine sämige Konsistenz ergibt, ist das Kraut fertig.

Die Fleckerl in gut gesalzenem Wasser bissfest kochen (2-3 Minuten). Dann die gekochten Fleckerl unter das Kraut mischen und den fein geschnittenen Schnittlauch darunter geben.

### Bergkäse-Schaum:

Schalotte in feine Würfel schneiden und farblos in Öl anschwitzen. Sahne und Milch dazugeben und aufkochen lassen. Den Bergkäse mit Salz und Pfeffer in die Sahne-Milch-Mischung einmischen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren.

Die fertigen Fleckerl mit Kraut auf einem Teller anrichten. Den dünnen Hirschschenken je nach Wunsch darüberlegen und den aufgeschäumten Bergkäse-Schaum darüber geben.

### Tipp – je nach Geschmack:

Das Gericht kann mit halbierten Kirschtomaten oder Paprikapulver je nach Wunsch verfeinert oder garniert werden.

