

Kochen mit **ANIXE**

Pfälzer Teller



Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins **Servings:** 4

- 1 Die Leberknödel in daumendicke Würfel schneiden, Radieschen und Gewürzgurken stiften, die Frühlingszwiebeln in feine Ringe.
- 2 Alles mit den restlichen Zutaten mischen und nach belieben abschmecken. Für mindestens eine Stunde im Kühlschrank marinieren und vor dem Servieren nochmals abschmecken.
- 3 Aus den Saumagenscheiben mit einem Glas Taler ausstechen, mit gecrunchten Cornflakes panieren und in Butterschmalz braten.
- 4 Die rohen Bratwürste pellen, dann Zwiebelwürfel in der Pfanne anbraten und anschließend die Bratwurstfarce zugeben und braten, dabei mit einer Gabel die Bratwurstfarce zerdrücken.
- 5 Parmesan zur Suppe hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig Die Strudelblätter ausbreiten, die ausgekühlte Bratwurstmasse darauf verteilen und wie einen Apfelstrudel einrollen. Gouda-Streifen garnieren.
- 6 Den Strudel für ca. 20 min bei 180 Grad Ober-Unterhitze in den Backofen. Kurz vor Ende der Backzeit den Strudel mit Eigelb bestreichen und nach Belieben z.B. mit Sesam bestreuen, dann nochmals 5 min. fertig backen.

Zutaten

Bartwurst Strudel:

Vier Pfälzer Bratwürste
Eine Zwiebel
2EL Butterschmalz
Ein Ei
50g Butter
Ein Strudelteig

Saumagentaler:

Vier Pfälzer Saumagen
100g Cornflakes
4EL Mehl
Zwei Eier
2EL Butterschmalz

Lebknödelsalat:

4stk. Leberknödel
Ein Bund Radieschen
Vier Essiggurken Gurken
Ein Bund Frühlingszwiebeln
Sonnenblumenöl, Apfelessig, Apfelsaft,
1 Apfel, Pfeffer, Salz, Maggi