

Mehlbüddel aus Süßkartoffeln mit Tomaten-Marmelade

Zutaten (für 4-6 Personen):

- 10 Eier
- 250 g Süßkartoffeln
- 250 g Kirschtomaten
- 500 g Mehl
- 1 Tüte Backpulver
- etwas brauner Zucker
- etwas Vanille
- 1 Schuss Roséwein
- nach Belieben: Löwenzahn
- nach Belieben: Kräuter, etwa Thymian und Zitronen-Thymian
- nach Belieben: Knoblauch
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Süßkartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser gar kochen. Eier in einer Schüssel aufschlagen. Die Süßkartoffeln durch eine Kartoffelpresse in die aufgeschlagenen Eier drücken. Backpulver und Mehl unterrühren und das Ganze zu einem Teig verarbeiten.

Ein sauberes Leinentuch in einer Schüssel ausbreiten. Etwas Mehl daraufstreuen und den Teig hineinfüllen. Den Teig im Tuch einrollen und die Enden mit Küchengarn zubinden: Dabei etwa einen Fingerbreit Platz zwischen Teig und Knoten lassen. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Der Mehlbeutel sollte darin genügend Platz zum Aufgehen haben. Den Mehlbeutel hineingeben und 1 Stunde garen, nach 30 Minuten wenden.

Kurz vor Ende der Garzeit Tomaten, Zucker und Vanille in einer Pfanne anschmelzen. Mit 1 Schuss Rosé ablöschen sowie mit Salz und Pfeffer würzen.

Fertigen Mehlbeutel aus dem Wasser holen, vom Tuch befreien und in Scheiben schneiden. Mit Olivenöl, Kräutern und Knoblauch von beiden Seiten in einer Pfanne anbraten.

Mehlbüddel zusammen mit der Tomaten-Marmelade anrichten. Dazu passen ein Salat aus Löwenzahn mit einem Dressing aus Olivenöl und Essig sowie gegrilltes Lamm.

Sendung/Quelle: Pimp den Pannfisch

Sendetermin: 04.08.2019

Koch/Köchin: Koral Elci und Adam Bousdoukos

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen