

Herzhafter Kartoffelpudding mit Gemüse

Zutaten für den Pudding (für 4-6 Personen):

- 750 g mehligkochende Kartoffeln
- 100 g weiche Butter
- 200 g saure Sahne
- alternativ: Crème fraîche
- 1 dicker Bund Schnittlauch
- 250-300 g ausgelöstes Kasseler
- und/oder gekochter Schinken
- 5 Eier
- 100 g fein geriebenes Weißbrot
- Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- zum Einfetten: etwas Butter

Die Kartoffeln bereits am Vortag kochen. Für die weitere Verarbeitung pellen und fein reiben.

Eier aufschlagen und trennen. Das Eigelb zu einer hellen Creme schlagen und währenddessen weiche Butter stückchenweise dazugeben. Creme salzen und pfeffern. Großzügig Muskat hinzugeben.

Anschließend mit den geriebenen Kartoffeln vermischen und saure Sahne unterheben. Kasseler, Wurst und Schinken in gleichmäßige kleine Würfel schneiden. Zusammen mit dem geschnittenen Schnittlauch und dem geriebenen Weißbrot unter die Kartoffelmischung heben.

Das Eiweiß mit 1 Prise Salz sehr steif schlagen und ebenfalls unterheben.

Jetzt einen großen Topf mit Wasser erhitzen, da der Kartoffelpudding in Wasser gegart wird.

Optimalerweise für den Kartoffelpudding eine Form aus Steinzeug oder Porzellan wählen. Alternativ eine Gugelhupfform oder eine hohe Auflaufform nehmen. Sie muss in den Topf mit Wasser passen.

Die Form sorgfältig ausbuttern und mit Semmelbröseln ausstreuen. Danach die fertige Kartoffel-Schinkenmischung in die Form geben.

Abschließend mit einer Schicht Backpapier und einer Schicht Alufolie gut verschließen. Bei der Befestigung hilft eine Kordel, die um die Form gelegt wird. Die Form dann in das Wasserbad stellen und bei 100 Grad etwa 90 bis 100 Minuten lang garen.

Danach mindestens 10-15 Minuten ruhen lassen, anschließend auf eine Platte stürzen.

Dazu passt sehr gut ein buntes, sommerliches Mischgemüse.

Zutaten für das Beilagengemüse:

- 250 g Blumenkohl
- 250 g Brokkoli

- 250 g Möhren
- Salz
- Pfeffer
- etwas frische Petersilie

Das Gemüse in grobe, mundgerechte Teile schneiden und in wenig Salzwasser circa 10 Minuten mit Deckel köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie hacken und vor dem Anrichten darüber streuen.

Zutaten für die Soße:

- 50 g Butter
- 50 g Mehl (Type 405)
- 300-400 ml Milch
- alternativ: Gemüsebrühe
- 1 kleine Zwiebel
- etwas Muskat

Die Zwiebel fein schneiden, mit der Butter bei leichter Hitze in einem kleinen Topf glasig werden lassen. Das Mehl dazugeben und gut mit der Butter vermengen.

Vom Herd nehmen und nach und nach mit der Milch verrühren. Darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Noch einmal erhitzen, um die Soße etwas anzudicken und den Mehlgeschmack zu verringern. Eventuell noch einmal etwas Milch dazugeben, um die gewünschte Konsistenz zu bekommen.

Mit Salz und ein wenig Muskat abschmecken. Nach Geschmack lässt sich die Milch auch durch Gemüsebrühe ersetzen.

Historie:

Das Rezept ist eine Abwandlung eines Rezeptes von Henriette Davidis (1801-1876). Davidis stammte aus dem Ruhrgebiet und gilt als berühmteste Kochbuchautorin Deutschlands. Ihr "Praktisches Kochbuch" wurde zum wichtigsten Kochbuch des späten 19. und frühen 20. Jahrhunderts und gehörte zur Grundausstattung vieler deutscher Haushalte. Mit ihren Rezepten hat sie ganze Generationen von Hausfrauen geprägt. Viele Familien vererbten das Buch von Generation zu Generation weiter. Obwohl ihre Bücher mehrfach neu aufgelegt wurden, konnte Henriette Davidis von den Erträgen nur ein sehr bescheidenes Leben führen. Erst im Alter von 74 Jahren bezog sie eine eigene Wohnung. Bis dahin lebte sie bei Verwandten.

Das Rezept für den Kartoffelpudding ist im Original vegetarisch und hat eine süßliche Note. Serviert wurde er mit einer Weinschaum- oder Fruchtsoße. Das Rezept haben die Stiftsdamen vom Kloster Fischbeck herzhaft abgewandelt.

Sendung/Quelle: Klosterküche - Kochen mit Leib und Seele

Sendetermin: 06.10.2019

Koch/Köchin:

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