Saumaisen

Ein Rezept von Laurent Amon, Gasthaus Amon-Jell.



Saumaise © Rita Newman

Infos

Mittel

Zutaten

- 4 Stück Saumaisen vom Fleischer

Linsen

- 300 g getrocknete Linsen
- Schuss Weißweinessig
- 4 Scheiben geräucherten Speck
- 2 EL Schmalz
- 2 EL Mehl
- Thymian, Majoran, Salz, Pfeffer

Grammelknödel

- 500 g mehlige Erdäpfel
- 100 g Erdäpfelstärke
- Prise Salz
- 200 g Grammeln vom Fleischer
- ½ Zwiebel fein gewürfelt
- 2–3 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer und Majoran

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitung

- Saumaisen in Rindssuppe oder in Wasser mit etwas Salz warm machen.



Gasthaus Jell

-
-

Hoher-Markt 8
3500 Krems an der Donau

Linsen

- Linsen für ca. 2 Stunden einweichen.
- Speck und Zwiebel in kleine Würfel schneiden, im Schmalz anglasieren, mit Mehl stauben und braun rösten.
- Thymian und Rosmarin beigeben, mit Flüssigkeit aufgießen (Linsensud vom Einweichen) und unter rühren köcheln lassen.
- Mit Salz, Pfeffer abschmecken.
- Essig und Linsen dazugeben und köcheln lassen bis die Linsen schön weich aber trotzdem bissfest sind. Eventuell nochmals abschmecken.

Grammelknödel

- Erdäpfel weich kochen, schälen und durch die Erdäpfelpresse drücken.
- Mit Salz und Stärke zu einem Teig kneten.
- Grammeln im Ofen bei etwa 150° C 20 Minuten rösten und dann mit einer Erdäpfelpresse das Schmalz ausdrücken.
- Zwiebeln in Schmalz anglasieren und über die ausgedrückten Grammeln geben.
- Mit restlichen Zutaten (Salz, Majoran, Pfeffer, Knoblauch) vermengen und abschmecken.
- Kugeln formen (Tipp: Die Masse lässt sich leichter formen, wenn sie erkaltet ist).
- Mit Erdäpfelteig ummanteln und Knödel drehen. Anschließend in Salzwasser ca. 15 Minuten köcheln lassen bis die Knödel oben schwimmen.

Profi-Tipp

Bierempfehlung von unserem Bier-Partner Bierbrauerei Schrems

Das saisonale Schremser Osterbräu oder Weihnachtsbräu, 7,2 vol. %. Ein malziges Starkbier, dass man bei Saumaise, Speck und Grammeln auf jeden Fall benötigt.



Gasthaus Jell

Hoher-Markt 8
3500 Krems an der Donau