

Idas Wickelklöße

mit Petersiliensauce und Rippchenfleisch

Uroma Ida machte sich auf den Weg in den Himmel, als ich 5 Jahre alt war. Ich kam also nicht mehr in den Genuss ihrer besonderen Art der Wickelklöße. Aber meine Mama hat mir dieses großartige Rezept verraten und kam ins Schwärmen, als ich alle Details wissen wollte. Sie lebte mit ihrem Bruder, ihren Eltern und Großeltern damals als Großfamilie in der Leipziger Lampestraße, in der Nähe vom Floßplatz. Das Besondere an diesem Rezept ist, es wird nicht wie üblich in der sächsischen Küche mit Kartoffeln zubereitet, sondern mit einem Nudelteig. Dazu gab es meist Petersiliensauce und Rippchenfleisch. Einfach, aber sehr lecker.

ZUTATEN FÜR 2 PERS.:

1 EL Butter
80 g Semmelbrösel
400 g Rippchen vom Schwein
1 Zwiebel
1 Möhre
2 Lorbeerblätter
1 TL Pfefferkörner
1 EL Essig
1 Prise Salz
140 g + 1 EL Mehl zum Ausrollen
1 Ei
1 Eigelb
40 g Butter
300 ml Fleischbrühe
½ Bund Petersilie
Saft von ¼ Zitrone
Salz und Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

Butter in einer Pfanne erhitzen und das Semmelmehl goldbraun rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Rippchen mit kaltem Wasser abspülen. Zwiebel schälen und vierteln. Möhre waschen und grob schneiden. Einen Topf mit etwa 800 ml Wasser auffüllen, Lorbeer, Pfefferkörner, Essig, Zwiebel, Möhre und eine Prise Salz zugeben. Die Rippchen dazugeben und etwa 60 Minuten abgedeckt köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist und sich vom Knochen löst.

Für den Teig Mehl, Salz, Ei, Eigelb und etwa 1 bis 2 EL Wasser in einer Schüssel zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig abgedeckt für etwa 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für die Sauce die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, 1 EL Mehl dazugeben, verrühren und „schwitzen“ lassen. Mit 300 ml Brühe von den Rippchen aufgießen und bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Die Sauce mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer abschmecken und die Petersilie zugeben. Mit einem Stabmixer die Sauce fein pürieren.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Immer wieder etwas Mehl einarbeiten, sollte der Teig kleben. Mit einem Ausstecher mittelgroße runde Teigplatten ausstechen. Die gerösteten Semmelbrösel mit einem Teelöffel mittig auf die Teigplatten geben. Die Teigplatten zusammenfalten und die Teigenden mit einer Gabel fest andrücken.

In einem Topf mit kochendem Salzwasser die „Wickelklöße“ etwa 4 bis 5 Minuten garen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf die Teller verteilen.

Die weichen Rippchen am Knochen entlang schneiden und verteilen. Die Petersiliensauce darübergeben und servieren.

TIPP:

Die restliche Brühe der Rippchen durch ein Sieb gießen und bis zur weiteren Verwendung einfrieren.

