

Wadlbeißer mit Dodlsoß'

Zutaten

Pro Person 2-3 Wadlbeißer
von Hartmanns Putenhof

Für den Sud

- 1 Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren

Dodlsoß'

- 200ml Sahne
- 200ml Wasser
- 1 Teel. süßen und mittelscharfen Senf
- 1 Teel. gekörnte Brühe
- 1 Prise Salz, Pfeffer, Zucker
- 1 Teel. Speisestärke
- 2 Teel. Sahnemeerrettich



Zubereitung

Die Wadlbeißer in einem Topf mit Wasser bedecken und eine halbierte Zwiebel, Lorbeerblätter und Wacholder hinzugeben. Auf dem Herd mit Deckel bei schwacher Hitze 30 – 45 min leicht köcheln lassen.

Dodlsoß'

Sahne, Wasser und Senf in einem Topf erhitzen, mit gekörnter Brühe, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und aufkochen lassen. Die Speisestärke mit ein wenig kaltem Wasser verrühren und die Soße abbinden. Zum Schluss nach Belieben mit Sahnemeerrettich abschmecken.

Guten Appetit

Als Beilage empfehlen wir

Kartoffelpüree oder Salzkartoffeln
und Sauerkraut

Gebratene Variante

„Falsche Schweinebäckchen“

Anstatt die Wadlbeißer im Sud zu kochen, können Sie diese auch einer Pfanne mit Zwiebeln und Karotten scharf anbraten, ein wenig aufgießen und anschließend im Backofen bei 150°C für 30-45 min offen schmoren lassen.

So bekommen Sie zudem eine feine Bratensoße.