



## Pfannengebratene Geschütztes kulinarisches Geheimnis aus dem Schwäbischen Meer

### Trüsche auf Schwarzwaldlinsen mit Badische Frühlingszwiebeln Knöpfle

Angelehnt an Rezept von Hubert Neidhart Grüner Baum Moos/Insel Höri

Zutaten für 4 Pers. :

4 Trüschen ca. 300 gr. gesäubert, mit Leber

4 Frühlingszwiebel oder 1 Höri-Bülle in kleine Würfel geschnitten

150 gr. kleine Schwarzwaldlinsen 1 Std. in Wasser eingeweicht

400 gr. Original Badische Knöpfle, nach Belieben auch mehr

150 gr. Butter

1 dl Weißwein

Öl zum anbraten (gute Qualität)

Salz, Pfeffer, zwei Knoblauchzehen gewetscht

Zubereitung:

Gesäuberte Trüschen trocken tupfen, salzen und pfeffern, mit der Leber in Weizenmehl wenden.

In der geölten Pfanne von allen Seiten leicht, kurz anbraten.

Auf einer Platte bei 80°C im Ofen warmstellen.

Die Hälfte der Butter in die Pfanne geben, Zwiebeln, Knoblauchzehen und Linsen darin, nicht zu heiß, anschwitzen.

Mit dem Wein angießen, heiße Knöpfle dazugeben kurz weitergaren, mit Salz, Pfeffer würzen.

Evtl. noch etwas Wein besser Gemüsebrühe bei Bedarf angießen.

Mit Trüsche und Leber anrichten.

**Tipp** : Mit den Zwiebel und Linsen noch feine Schnefele vom Bauchspeck leicht glasig mit glasig anwärmen.