

Rezept zu Ihrer Lieblingsreise

Deftige Cepelinai aus Litauen

Cepelinai sind das relativ junge Nationalgericht der Litauer. Sie sind benannt nach den Zepellinen, deren Form sie nachempfunden wurden. Die Familienrezepte werden wohl gehütet. Eine Variante verraten wir Ihnen hier.

Viel Spaß beim Nachkochen.



Zutaten (für 4 Personen, ergibt 8 Klöße):

Zutaten für die Klöße:	Zutaten für die Soße:
750 g Kartoffeln	1 Zwiebel
250 g Hackfleisch	200 g Speck
1 Zwiebel	200 g Saure Sahne oder Schmand
Butter zum anbraten	Butter zum anbraten
Salz	
Pfeffer	
Majoran	
Dill	



Und so wird's gemacht:

Die Kartoffeln schälen und 1/3 der Kartoffeln gar kochen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Die übrigen 2/3 fein reiben und in einem sauberen Tuch ausdrücken, dabei etwas von der Flüssigkeit auffangen. Beide Kartoffelmassen gemeinsam in einer Schüssel mit der Flüssigkeit und Salz vermengen.

Für die Füllung die Zwiebel in Butter glasig dünsten. Dann zum Hackfleisch geben und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Den Kartoffelteig in 8 Stücke aufteilen und diese mit der Hand flach drücken. Auf den Teig jeweils einen Esslöffel der Füllung geben und den Teig darum verschließen. Anschließend den Kloß in eine ovale Form bringen, so dass er seinem Namensgeber, dem Zeppelin, ähnelt.

Die Klöße nun in kochendes, gesalzenes Wasser geben und 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Währenddessen für die Soße den Speck und die gewürfelte Zwiebel in reichlich Butter anbraten. Anschließend mit der Sauren Sahne oder dem Schmand vermengen und auf die Cepelinai geben. Mit Dillspitzen garnieren und servieren.



Wir wünschen Guten Appetit, oder skanaus!