



# Leipziger Allerlei

## SACHSEN

© StockFood/Wissing, Michael

### Zutaten

300 g **Blumenkohl**  
 150 g **Erbsen**  
 150 g **Möhren**  
 1 **Kohlrabi**  
 300 g **Butter**  
 250 g **Spargel**  
 200 g **Morcheln**  
 300 g **Flusskrebse**  
 0,5 l **Milch**  
 0,5 l **Fleischbrühe**  
**Salz, Pfeffer**

*Für die Klöße*

4 **Eier**  
 2 **Brötchen**  
**Muskat**  
 1 **Zitronenschale**  
 50 g **Butter**

### Zubereitung

Einen halben Liter Salzwasser mit Milch erhitzen, geschnittenen Blumenkohl hinzufügen und ca. acht Minuten kochen. Möhren und Kohlrabi schneiden, Erbsen hinzufügen und in erhitzter Butter zehn Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spargel schälen und in heißer Fleischbrühe ca. zehn Minuten kochen. Morcheln mit kochendem Wasser überbrühen.

Abtropfen lassen, in erhitzter Butter dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Flusskrebse in Butter ca. fünf Minuten garen.

Zur Zubereitung der Klöße Eier trennen, Butter schaumig rühren, Eigelb zufügen, Eiweiß steif schlagen. Geriebene Brötchen unterrühren und mit Salz, Muskatnuss und Zitronenschale würzen.

Aus dem Teig kleine Klöße formen und in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten ziehen lassen.

Gemüse, Morcheln und Flusskrebse in einem großen Topf nochmals kurz erhitzen. Leipziger Allerlei auf Tellern anrichten und mit zerlassener Butter begießen.

**Guten Appetit!**

### Weinempfehlung

Zum klassischen Leipziger Allerlei passt ein sehr guter Weißburgunder aus Sachsen.