

# Faschingsrezepte von Kerstin Rentsch

## Besoffene Jungfern

### Zutaten:

250 g Mehl  
200 g Zucker  
250 g Quark  
2 Eier  
1 Päckchen Vanillezucker  
Salz  
Fett zum Ausbacken  
Für die Soße: ¼ | Weißwein  
Zucker und Zimt

### Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verrühren, mit einem Löffel Nockerl abstechen und in heißem Fett ausbacken. Für die Soße Wein mit Zucker und Zimt (nach Geschmack) aufkochen, etwas reduzieren lassen und über die Jungfern gießen - daher der Name „Besoffene Jungfern“.

## Sauerkraut

### Zutaten:

1 große Zwiebel  
1 kg Sauerkraut  
¼ | Wasser oder Wurstsuppe  
vom Metzger  
1 Brühwürfel (falls keine Wurstsuppe vorhanden ist)  
1 Lorbeerblatt  
1 EL Kümmel  
4 Wacholderbeeren  
Zucker, Pfeffer, Majoran  
1 große Karotte  
1 Knoblauchzehe  
100 g Speck  
1 große rohe Kartoffel

### Zubereitung:

Zwiebel würfeln und mit gewürfeltem Speck glasig dünsten. Sauerkraut dazu geben, mit Wasser oder Wurstsuppe angießen und mit Lorbeerblatt, Kümmel, Wacholderbeeren, Zucker, Pfeffer und Majoran abwürzen. Karotte in dünne Streifen und Knoblauch ausgepresst dazu geben. Ca. 1 Stunde köcheln lassen, 1 rohe Kartoffel hinein reiben und nochmals 15 Minuten kochen lassen.

## **Blaue Zipfel**

### Zutaten:

4 Zwiebeln  
2 Karotten  
2 Pimentkörner  
7 Wacholderbeeren  
1 Lorbeerblatt  
2 Gewürznelken  
Salz, Pfeffer  
Essig  
Zucker  
Frische Rostbratwürste  
(2-3 Stück pro Person)

### Zubereitung:

Wasser mit Zwiebelringen, Karottenscheiben und allen Gewürzen zu einem starken Essigsud kochen.  
Gut durchziehen lassen. Die Bratwürste darin 15-20 Minuten ziehen lassen, nicht kochen.