Glamorgan Sausages, Welsh Pudding & Crumpets mit Whinberry & Apple

Einkaufsliste:

Glamorgan Sausages

1 Stange Lauch
160g Brotbrösel
100g Cheddar Käse
30g Petersilie
1EL Senf
2 Eier
Evtl. Milch
Salz & Pfeffer
Butter oder Öl zum Anbraten

Welsh Pudding

200g Bacon
(Optional 400g Hühnchen)
2 Stangen Lauch (oder mehr ohne Hühnchen)
30g Petersilie, fein gehackt
175g Mehl
75g gefrorene/sehr kalte Butter
100ml Gemüse- oder Hühnerbrühe
Schwarzer Pfeffer
Butter zum Einfetten

Welsh Crumpets mit Whinberry & Apple

225g Weizenmehl (Typ 550)
2EL Honig
½ Pck Hefe oder 12g Hefe
150ml Milch
15g Butter + etwas zum Einfetten
1 Ei

2 Äpfel
250g Blaubeeren
2-3 EL Honig
1TL Speisestärke
Nach Belieben Puderzucker

So wird's gemacht

Für die Glamorgan Sausages: Lauch in dünne Scheiben schneiden und in etwas Butter anschwitzen bis der Lauch weich ist. Käse raspeln und gemeinsam mit etwa 120g der Brotbrösel, Salz, Pfeffer, Senf, Petersilie und Eigelbe vermengen. Lauch hinzufügen und gut durchkneten, evtl. etwas Milch hinzugeben. Masse in den Händen zu kleinen Röllchen formen und auf einem Teller für ca. 30 Minuten kühl stellen. Restliche Brotbrösel auf einen Teller geben. Eiweiß auf einen zweiten Teller geben. Röllchen in das Eiweiß legen und danach in den Bröseln wälzen. In Butter von allen Seiten goldbraun braten.

Für den Lauch Pudding Bacon in den Ofen legen und knusprig backen, beiseite stellen. Lauch in dünne Scheiben schneiden. Hülle vorbereiten. Hierfür die Butter raspeln und gemeinsam mit 15g gehackter Petersilie zu dem Mehl geben und kurz vermengen. Form/en einfetten, ¾ des Teigs ausrollen und die Form damit auslegen, den Rest als Deckel aufbewahren. Lauch und Bacon (und ggf. klein geschnittenes Hähnchen) mit der Petersilie vermengen, salzen und pfeffern. In die mit Teig ausgelegten Formen geben, mit Brühe übergießen. Restlichen Teig rund ausrollen und als Deckel auf den Pudding geben, den Rand festdrücken. Alufolie mit Backpapier auslegen, Backpapier buttern und jeweils auf die Deckel legen, an den Seiten stark befestigen, mit einem Gummi streng zusammenhalten. Wasser in einem großen Topf erhitzen, Form in das Wasser stellen und für 1- 1,5 Stunden bedeckt köcheln lassen. Kurz abkühlen lassen, mit einem Messer vorsichtig vom Rand lösen und dann vorsichtig aus der Form stürzen. Mit Butter und Petersilie servieren.

So wird's gemacht

Für die Crumpets: Milch und Butter vermengen und leicht erhitzen, Hefe und Honig hinzugeben. Das Mehl und Ei in eine Schüssel geben und die Hefemasse hinzugeben. Alles mit einem Knethaken verrühren. Eine zweite Schüssel mit Butter einfetten, Masse in die Schüssel geben und etwa 1 Stunde ruhen lassen. Derweil die Hälfte der Heidelbeeren, in Scheiben geschnittenen Äpfel und den Honig in einen Topf geben und aufkochen lassen. Speisestärke mit Wasser vermengen und in die Masse rühren, köcheln lassen bis die Masse eindickt und die restlichen Heidelbeeren hinzugeben, beiseite stellen.

Nun die Dessertringe von innen einfetten, Pfanne erhitzen und etwas Butter in die Pfanne geben. Dessertringe in die Pfanne stellen, Teig esslöffelweise in die Ringe geben, mit flüssiger Butter einpinseln und so den Teig mit dem Pinseln etwas platt drücken und verteilen, 1-2 Minuten bei mittlerer Hitze backen, Dessertring vorsichtig entfernen und die Crumpets wenden. Von der anderen Seite goldbraun backen und warm mit Der Apfel-Heidelbeer-Sauce und etwas Puderzucker servieren.