Waldstaudenkorn-Tätschli (Roggen) mit Endivie, Champignons und Sauerrahm

Das Waldstaudenkorn ist eine uralte Roggensorte. Die zweijährige Pflanze wird bis zu 3 Meter hoch und besitzt bis zu 20cm lange, lockere Ähren. Sie ist recht anspruchslos und würde früher in der Nähe von Wäldern oder in Waldllichtungen angebaut, daher der Name. Das Korn schmeckt einiges kräftiger als herkömmlicher Roggen und ist in guten Bio-Läden erhältlich.

Die robuste Endivie lässt sich auch als Gemüse zubereiten, allerdings darf man sie nur ganz kurz dünsten, sonst bleibt fast nichts mehr in der Pfanne übrig.

Tipp: Wer weichere Tätschli bevorzugt, lässt sich das Waldstaudenkorn im Bioladen grob schroten.

Zutaten (2 Portionen)

```
120g   Waldstaudenkorn
1/2El  italienische Kräuter (getrocknet)
2      kleine Rüebli
       Kräutersalz und Pfeffer
1      Ei
1El    Mehl
       Bratbutter

Sauce:
1      kleine Zwiebel
2      grosse Champignons
200g   Endivie
2El    Sauerrahm
       Salz und Pfeffer
       Bratbutter
```

Zubereitung

Waldstaudenkorn über Nacht (min. 15 Stunden) in der 2 1/2 fachen Menge Wasser einweichen.

Waldstaudenkorn mit dem Einweichwasser in einer Pfanne erhitzen, Kräuter zugeben und 30 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen. Deckel abnehmen und das Korn durchrühren, damit überschüssiges Wasser verdampft. Das Korn sollte noch feucht sein, aber nicht mehr im Wasser liegen. Das Korn sollte weich, aber noch bissfest sein. Die Herdplatte ausschalten. Rüebli schälen und und mit einer feinen Raspel dazureiben, mit Kräutersalz und etwas schwarzem Pfeffer würzen. Alles gut vermischen und 20 Minuten auf der ausgeschalteten Herdplatte zugedeckt nachziehen lassen.

Danach in eine Schüssel geben und ganz auskühlen lassen (Zimmerwarm). Ei und Mehl zugeben und die Masse gut vermischen. 30 Minuten ruhen lassen.

Mit zwei Löffeln portionenweise in die mässig heisse Bratbutter geben und mit den Löffeln zu runden Tätschlis formen. Ca. 3-4 Minuten ohne zu bewegen braten lassen. Die Tätschlimasse ist zu beginn sehr weich! Tätschli mit einer Bratschaufel wenden und weitere 3-4 Minuten braten.

Sauce:
Zwiebel hacken, Champignons halbieren und in Scheiben schneiden. Endivie halbieren oder vierteln und in ca. 2cm breite Streifen schneiden.

Champignons zusammen mit der gehackten Zwiebel andünsten bis die Champignons schöne Bratspuren zeigen. Endivie zugeben und unter vorsichtigem Wenden ca. 1-2 Minuten mitdünsten. Sauerrahm zugeben und zerfliessen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und sogleich anrichten. Am Schluss die gebratenen Tätschli darauflegen.

Drei Stück waren etwas viel, die Dinger machen satt!