

## Bruckbaam mit Mangoldgemüse und Räuchertofu

### ZUTATEN

Für 4 Personen

Bruckbaam:  
1,2 Kg mehligte Erdäpfel  
2-3 Eier  
1 Prise Salz  
Mehl nach Bedarf  
4 EL Schmalz

Maogldgemüse und  
Räuchertofu

700 g Mangold  
1 große Zwiebel und 2  
große Zehen Knoblauch,  
beides fein geschnitten  
250 ml Sahne  
etwas Apfelmost  
1 EL Kürbiskernmiso  
Salz, Pfeffer,  
Muskatnuss  
1 Spritzer Zitronensaft  
250 g Räuchertofu  
1 Spritzer Sojasauce

### ZUBEREITUNG

Erdäpfel kochen, noch warm schälen und durch die Presse drücken oder feinstampfen.

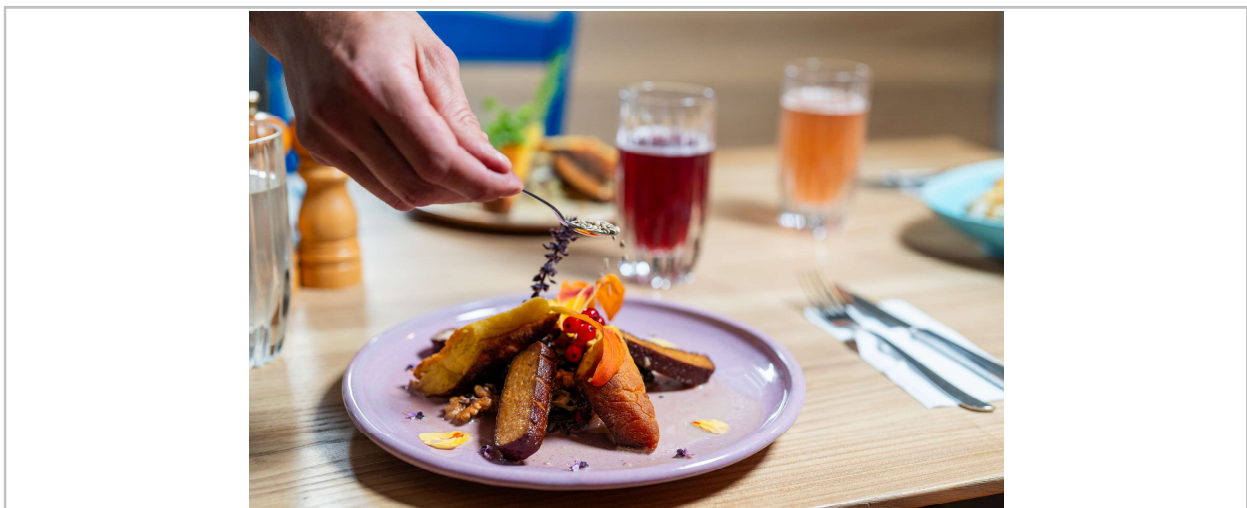
Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Schmalz in die Rein geben und kurz ins Rohr stellen, damit es sich gut verteilt.

Salz, Eier und soviel Mehl zu den Erdäpfeln geben, dass der Teig nicht mehr klebt und sich schön formen lässt.

Nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus dem Teig Rollen mit 2 cm Durchmesser formen und diese in die Rein heben.

Jetzt ab ins Rohr und bei 180 Grad etwa 40 Min backen, bis die Baam goldgelb leuchten. Schmalzliebhaber können zwischendurch noch etwas davon auf der Oberfläche der Baam verteilen, das schadet der Kruste nicht.

In der Zwischenzeit den Mangold mit Räuchertofu vorbereiten. Hierfür den Mangold zuerst waschen. Gerade an den Stielen sehr gründlich waschen. Die größeren Stiele sehr, sehr fein schneiden. Die Blätter können in größere Teile geschnitten werden.



#### ZUTATEN

Anmerkung:  
Sowohl das Miso als auch  
die Sojaprodukte  
kommen allesamt aus  
Niederbayern

Arbeitsgeräte:  
Kartoffelpresse oder  
-stampfer  
Rein (=Auflaufform), wenn  
möglich aus Gusseisen  
(fördert die Röstaromen)

#### ZUBEREITUNG

Die Zwiebel glasig andünsten, den Mangold und den Knoblauch zugeben und 5 Minuten dünsten, dabei gelegentlich umrühren. Etwas Wasser oder Apfelmust angießen. Die Sahne, das Miso und die Gewürze hinzufügen.

Den Tofu in 1 cm dicke Scheiben schneiden, scharf anbraten, mit der Sojasauce ablöschen.

Bruckbaam und Räuchertofu auf dem Mangoldgemüse drapieren.  
Genießen

Quelle: Bernhard Senkmüller, gelernter Koch und Genussbotschafter von Niederbayern