

Sauerkraut-Knödel mit Butter-Petersilien-Brösel

 happy-mahlzeit.com/2020/02/27/sauerkraut-knoedel-mit-butter-petersilien-broesel/

Zutaten für 4 Personen

Für die Knödel:

- ca. 600g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Ei
- 75g Speisestärke
- 75g Mehl
- 50g weiche Butter
- Salz

Für das Kraut:

- 200g Sauerkraut
- 1 mittelgroße mehligkochende Kartoffel
- 25g Zwiebel
- 80g geräucherter Bauchspeck
- 25g Grammeln/Grieben
- 25g Schmalz
- 100ml Weißwein oder Apfelsaft
- 2 Wacholderbeeren
- 1/2 TL ganzer Kümmel
- 1 Lorbeerblatt
- 3 schwarze Pfefferkörner
- 2 Gewürznelken
- Gemüse-oder Hühnerbrühe

Für die Brösel:

- 100g Butter
- 100g Weißbrotbrösel
- 50g gehackte Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 150°C vorheizen.

Für die Knödel die Kartoffeln mit der Schale gründlich waschen und auf einem Backblech im Ofen etwa 1 Stunde backen.

Für das Kraut die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Speck in kleine

Würfel schneiden. Die Kartoffel schälen, waschen und in Würfel schneiden. Grammeln und Schmalz in einem Topf erhitzen. Speck und Zwiebel dazugeben und andünsten. Die Kartoffel dazugeben und farblos andünsten. Das Kraut hinzufügen und mit dem Wein oder Apfelsaft ablöschen. Die ganzen Gewürze in ein Säckchen füllen, zum Kraut geben und mit so viel Brühe aufgießen, dass das Kraut leicht bedeckt ist. Das Kraut weich garen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, möglichst heiß pellen und etwa 10 Minuten ausdampfen lassen. Dann 2x durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Ei, Speisestärke, Mehl und die Butter dazugeben. Alles gründlich mischen und mit 1 Prise Salz würzen. Die Masse sollte sich trocken anfühlen. Je nach Kartoffelsorte evtl. etwas Speisestärke hinzufügen.

Den Kartoffelteig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer etwa 5 cm dicken Rolle formen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben jeweils flach drücken, etwas Sauerkraut darauflegen und Knödel formen. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Knödel hineinlegen und bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Für die Brösel die Butter in einer Pfanne aufschäumen, Weißbrotbrösel und Petersilie darin anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Knödel herausheben und abtropfen lassen. Das übrige Sauerkraut auf Teller verteilen und die Knödel darauf anrichten. Mit den Butter-Petersilien-Bröseln bestreuen.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier vom 29.5.2016