

Speck-Knödel

& Sauerkraut



HAUPTSPESIE

TIPP

Die Knödel sollten auf keinen Fall aufkochen, da sie sonst leicht zerfallen können.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

FÜR DIE KNÖDEL:
 4 Brötchen vom Vortag
 2 Eier
 1 Zwiebel
 200 ml heiße Milch
 100 g Speck
 50 g Semmelbrösel
 2-3 EL Butter

FÜR DAS SAUERKRAUT:
 400 g Sauerkraut
 250 ml Weißwein
 200 ml Apfelsaft
 2 Lorbeerblätter
 2 EL Butter

½ Bund Petersilie
 Salz
 Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die Brötchen klein würfeln und die Zwiebel fein hacken – danach die Zwiebeln zusammen mit dem Speck in Butter glasig anschwitzen.

2. Außerdem die Brötchen mit der heißen Milch einweichen – dann die Zwiebel-Speck-Mischung dazugeben und alles zusammen mit Eiern und Semmelbröseln vermengen.

3. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen – einen großen Topf mit gesalzenem Kochwasser aufsetzen und erhitzen.

4. In der Zwischenzeit die Hände befeuchten und 8 gleich große Knödel aus der Masse formen – sobald das Wasser kocht, die Temperatur reduzieren und

die Knödel hineingeben und für 10-15 Minuten garen.

5. Währenddessen Butter in einer Pfanne schmelzen und das Sauerkraut darin mit Lorbeer anschwitzen – mit Weißwein ablöschen und mit Apfelsaft aufgießen und einige Minuten köcheln lassen.

6. Sobald die Knödel an der Wasseroberfläche schwimmen, mit einer Schöpfkelle abseihen und kurz abtrocknen lassen.

7. Zum Abschluss die übrige Butter in einer Pfanne anbräunen, die Knödel darin schwenken und zusammen mit Weinsauerkraut und frisch gehackter Petersilie servieren.