

Brateneintopf

mit Knödeln überbacken



HAUPTSPEISE



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Eintopf:

4 Scheiben GUT BARTENHOF Bacon
2 ERNTEKRONE Zwiebeln
2 Lorbeerblätter
½ ERNTEKRONE Porree
400 g Geflügel- oder Schweinebraten
(vom Vortag)
300 g BIO SONNE Suppengemüse (TK)
1 Liter BIO SONNE Gemüsebrühe
200 ml Weißwein (trocken,
z.B. Weißburgunder)
2 EL KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
2 EL LANDFEIN Butter
1 EL Senf
1 TL COOK! Thymian
1 Prise Salz, 1 Prise COOK! Pfeffer
-

Knödel:

1 GUTSGLÜCK Ei (M)
200 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
50 g KÜCHENSTOLZ Grieß
30 g LANDFEIN Butter (eiskalt)
140 ml LANDFEIN Buttermilch
1 TL ZAUBERHAFT BACKEN Backpulver
1 Prise Salz, 1 Prise COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Für den Eintopf Porree und Zwiebel putzen und in dünne Ringe schneiden. Außerdem das Fleisch vom Braten in mundgerechte Stücke zupfen und den Speck in breite Streifen schneiden.
2. Zunächst die Zwiebeln zusammen mit dem Speck in Butter anbraten und Lorbeer sowie Thymian hinzufügen. Alles mit Weißwein ablöschen, aufkochen und Mehl, Senf, Salz und Pfeffer einrühren.
3. Den Eintopf mit Gemüsebrühe aufgießen, das Fleisch hinzufügen und erneut kurz aufkochen – dann das gesamte Gemüse untermengen.
4. Für die Knödel alle Zutaten (bis auf das Ei) in einer Rührschüssel zu einem mürben Teig verkneten.
5. Den fertigen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa zwei bis drei

Zentimeter dick ausrollen und mit einem runden Plätzchenausstecher oder Glas etwa acht größere oder zwölf kleine Kreise ausschneiden – die Teigreste erneut verkneten und ausschneiden.

6. In der Zwischenzeit den Ofen auf 190°C Umluft vorheizen.

7. Die Teigstücke auf der Oberfläche des Eintopfes verteilen und mit einem verquirlten Ei bepinseln – dann im Ofen für eine halbe Stunde goldbraun backen.

