Sauerkraut-Topfenknödel

Kochdauer:
Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:
gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

500	g	Erdäpfel, mehlig
250	g	Mehl (griffig)
3	Stk.	Eidotter
100	g	Magertopfen
100	g	Sauerkraut
50	g	Bauchspeck
1	Stk.	Knoblauchzehe
2	Stk.	Semmeln
80	g	Schnittlauch
110	g	Butter
125	ml	Rindsuppe
		Muskat, gerieben
		Salz
		Pfeffer, frisch gemahlen

Mein persönlicher Tipp

Die Kndödel können auch in Schweinsnetz eingewickelt und ca. 20 Minuten im Backrohr gebraten werden.:

Eva Maria Lipp
Ernährungsberaterin und Kochschulleiterin in Leoben

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Richtig gute KNÖDEL*

Zubereitung

Knödel für 4 Portionen

- Zutaten: 500 g mehlig kochende Erdäpfel, 250 g griffiges Mehl, 3 Dotter, 50 g Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Erdäpfel mit der Schale kochen und nach dem kurzen Überkühlen schälen.
- Diese mit einer Erdäpfelpresse in eine Schüssel pressen.
- Ca. 50 g Butter in die noch warmen Erdäpfeln schneiden.
- Mehl, Dotter und die Gewürze dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Fülle für 4 Portionen

- Zutaten: 100 g offenes Sauerkraut, 100 g Magertopfen, 50 g Bauchspeck, 1 Knoblauchzehe, 2 Semmeln, 20 g Schnittlauch
- Salz, Pfeffer, 125 ml Wasser oder Rindsuppe
- Für die Fülle das Sauerkraut fein hacken, mit Rindsuppe oder Wasser bedecken und solange kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist.
- Den Speck würfelig schneiden und anrösten.
- Zum Sauerkraut geben, unterrühren und vom Herd nehmen. Knoblauch schälen und fein schneiden.
- Knoblauch mit Topfen, ca. 20g Schnittlauch und den Gewürzen unter das Sauerkraut mischen.
- Die Semmeln in kleine Würfel schneiden, braun anrösten und ebenfalls unter die Fülle mischen.
- Die fertige Fülle kaltstellen.
- Den Knödelteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 8 gleich große Stücke teilen.
- Die Fülle zu 8 Kugeln formen und in den Erdäpfelteig eindrehen.
- In einem breiteren Kochtopf Wasser mit Salz aufkochen.
- Die Knödel ca. 10 Minuten in Salzwasser leicht ziehen lassen.

Sauerkraut-Topfenknödel

- Den Knödelteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 8 gleich große Stücke teilen.
- Die Fülle zu 8 Kugeln formen und in den Erdäpfelteig eindrehen.
- In einem breiteren Kochtopf Wasser mit Salz aufkochen.
- Die Knödel ca. 10 Minuten in Salzwasser leicht ziehen lassen.

Servieren

- Zutaten: 60 g Butter, 20 g Schnittlauch
- Die Butter zerlassen und den Schnittlauch fein schneiden.
- Die fertigen Knödel mit brauner Butter und ca. 60 g Schnittlauch servieren.
- Dazu würde auch eine warme Schnittlauchsoße sehr gut schmecken.

Gutes vom Bauernhof
lk Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20