



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 Knödel können auch in Schweinsnetz eingewickelt und ca. 20 Minuten im Backrohr gebraten werden.



Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und
Kochschulleiterin in Leoben



Quellen:

Sauerkraut-Topfenknödel



Foto: Löwenzahnverlag/Miguel Dieterich - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Knödel für 4 Portionen

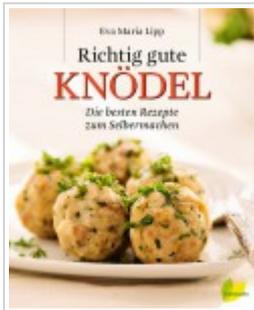
- o Zutaten: 500 g mehlig kochende Erdäpfel, 250 g griffiges Mehl, 3 Dotter, 50 g Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- o Erdäpfel mit der Schale kochen und nach dem kurzen Überkühlen schälen.
- o Diese mit einer Erdäpfelpresse in eine Schüssel pressen.
- o Ca. 50 g Butter in die noch warmen Erdäpfeln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

Fülle für 4 Portionen

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

Sauerkraut-Topfenknödel

- o Den Knödelteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 8 gleich große Stücke teilen.



Eva Maria Lipp: *Richtig gute KNÖDEL*



- 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.