

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Innviertler Knödel mit Sauerkraut

Köchin: Desiree Marius-Hofmann

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Knödelteig

- 400 g Mehl
- 250 ml Wasser
- Salz
- 1 TL Öl

Für die Knödelfüllung

- 500 gr geräucherten Speck
- Knoblauch
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- Petersilie

Für das Sauerkraut

- 2 Packungen Sauerkraut
- Bratensaft
- Grammelschmalz
- Bratensaft

Quelle: ORF extra

- Kümmel
- 1-2 Lorbeerblätter

Frischer Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung

Die Füllung:

Den geräucherten Speck fein schneiden und mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Nun die Petersilie fein hacken und untermengen.

Die Füllung zu kleinen Kugeln formen (ca. 2 cm Durchmesser) und tiefkühlen.

Das Sauerkraut:

Für das Sauerkraut zuerst die feingeschnittene Zwiebel in etwas Öl anrösten. Nun das eingelegte Sauerkraut gut ausdrücken und zu den Zwiebeln geben. Das Sauerkraut kann je nach Säurevorliebe auch kurz mit Wasser durchgespült werden, dann wird es milder.

Danach mit einem Schuss Wasser und Bratensaft ablöschen, 1-2 EL Grammschmalz untermengen, Kümmel und Lorbeerblätter hinzufügen und das Kraut langsam weich köcheln lassen.

Der Teig:

Nun Mehl, Wasser und Salz in die Schüssel der Küchenmaschine geben und gut durchkneten bis der Teig homogen ist. Anschließend den Teig dünn ausrollen und etwa 7 cm große Kreise ausstechen.

Einen Teigkreis, welcher auf der Unterseite gut bemehlt sein sollte, in die Hand nehmen und in der Mitte ein gefrorenes Speckkugeln platzieren. Die Fleischmasse muss ohne Löcher mit dem Teig umhüllt und festgedrückt werden. In gesalzenem Wasser schwach wallend etwa 15 Minuten kochen.

Zum Schluss noch einen Schuss kaltes Wasser mit 1 EL Mehl klumpenfrei verrühren, zum Sauerkraut geben und kurz nochmal aufkochen lassen.

Nun das Sauerkraut auf einen Teller geben, die fertigen Knödel darauf platzieren und das Gericht mit fein gehacktem Schnittlauch bestreuen.