

Gefüllte Kartoffelknödel mit warmem Krautsalat

Für 4 bis 6 Personen

Für den Kartoffelknödelteig:

1 kg mehliges Kartoffeln	Salz	Muskatnuss
2 EL Speisestärke	2 EL griffiges Mehl	1 Eigelb

Für die Fleischfüllung:

2 Zwiebeln	3 Knoblauchzehen	2 EL Schmalz
600 g Schweinehackfleisch	Salz, Pfeffer	1 TL Majoran
Muskatblüte		

Für den warmen Krautsalat:

50 g Bacon	1 TL Kümmel	3 EL Apfelessig
Salz, Pfeffer	1 Weißkohl, 1 kg	2 EL Speiseöl

Für den Knödelteig die Kartoffeln mit Schale kochen, pellen und noch heiß durch die Presse drücken.

Salz, Muskat, Stärke, Mehl und Eigelb hinzufügen und alles mit einem Holzlöffel zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig leicht abkühlen lassen, zu einer dicken Rolle (10 cm Durchmesser) formen, mit Folie abdecken und ruhen lassen.

Währenddessen für die Füllung die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen, kleinschneiden, im heißen Schmalz andünsten, das Fleisch hinzufügen und krümelig braten.

Salzen, pfeffern, kräftig mit Majoran und Muskatblüte würzen und abkühlen lassen.

Unterdessen für den Krautsalat den Speck fein würfeln und sanft in einer Pfanne auslassen, den Kümmel hinzufügen, mit Essig ablöschen, sparsam salzen und reichlich pfeffern. Währenddessen den Kohlkopf halbieren, dann vierteln. Jeweils das Strunkherz heraus schneiden. Die Viertel in feine Streifen hobeln, dabei weitere dicke Strunkstücke heraus schneiden.

Die Kohlstreifen kurz in gesalzenem Wasser abkochen, dann durch ein Sieb abgießen und noch warm mit dem Speck-Dressing und dem Öl mischen. Vor dem Servieren etwas ziehen lassen.

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, Salz hinzufügen.

Vom Teig 12-16 zwei cm dicke Scheiben abschneiden, flachdrücken.

Einen Esslöffel Füllung auf jedes flachgedrückte Teigstück setzen, zuklappen und zu Knödeln formen. Dabei die Hände immer wieder in griffiges Mehl tauchen, damit nichts klebt. Die Knödel in das siedende Wasser geben und darin 15 bis 20 Minuten garziehen lassen. Mit der Schaumkelle aus dem Wasser heben, sobald sie oben schwimmen.

Knödel mit dem Krautsalat auf Tellern anrichten.

Martina Meuth am 09. Januar 2026