

Holzkecht-Nocken mit kGrammelkraut und mariniertem Apfel

Für zwei Personen

Für die Holzkechtnocken:

300 g Mehl Typ 405	275 ml Wasser	2 Stiele Majoran
100 g Butterschmalz	Salz	

Für das Grammelkraut:

$\frac{1}{4}$ Weißkohl	1 Zwiebel	50 g Grammeln
2 Wacholderbeeren	100 ml Apfelessig	100 ml Wasser
100 ml Hühnerfond	Pfeffer	Salz
2 EL Schmalz		

Für die marinierten Äpfel:

1 saurer Apfel	50 ml Apfelessig	1 EL Veilchensirup
50 ml Wasser	Salz	

Für die Holzkechtnocken:

Den Majoran abbrausen, trocken wedeln und klein hacken. Das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend das Wasser mit dem Mehl, etwas Salz und Majoran zu einem Teig kneten. Mit feuchten Händen daraus Knödel formen und in kochendem Wasser acht Minuten gar kochen.

Butterschmalz in einer Pfanne mit schwerem Boden (traditionell in einer gusseisernen Pfanne) erhitzen. Knödel aus Wasser ins heiße Fett geben und goldbraun backen.

Für das Grammelkraut:

Zwiebel abziehen und klein schneiden. Weißkohl vom Strunk befreien und fein schneiden.

Grammeln in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Weißkohl darin anbraten und mit Apfelessig ablöschen.

Wacholderbeeren zerdrücken und dazugeben. Leicht mit Salz und Pfeffer abschmecken und für 20 Minuten köcheln lassen und mit Wasser oder Fond aufgießen.

Wenn das Kraut bissfest gegart ist, nochmal final mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die marinierten Äpfel:

Aus Apfelessig, Veilchensirup und Wasser eine Marinade herstellen. Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen, in dünne Scheiben schneiden und in der Marinade 10-15 Minuten ziehen lassen. Mit etwas Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Ullmann am 24. September 2018