

Grammel-Knödel mit Sauerkraut

Für zwei Personen

Für den Grammelknödel:

400 g mehligk. Kartoffeln	75 g Hartweizengrieß	100 g Kartoffelstärke
150 g Grieben	1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel
1 Ei	1 TL Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 Muskatnuss	2 EL Butterschmalz	feines Salz

Für das Sauerkraut:

200 g Sauerkraut	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
500 ml Hühnerfond	1 EL Zucker	2 Lorbeerblätter
2 Wacholderbeeren	Butterschmalz	

Für die Knödel die Kartoffeln in einem Topf mit kochendem Salzwasser gar kochen.

Für das Kraut Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Sauerkraut in die Pfanne geben und kurz anrösten. Knoblauch abziehen, fein hacken und mit Zucker in die Pfanne geben. Mit Hühnerfond ablöschen. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren unterrühren.

Für die Füllung Grieben fein hacken. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch und Zwiebel in Butterschmalz frittieren und Grieben mit Petersilie untermengen. In der Moulinette hacken.

Einen Topf mit Salzwasser aufstellen.

Kartoffeln abseihen, schälen und durch eine Presse drücken. Mit Ei, Stärke, Grieß, Salz, Muskat und Butter zu einem Teig kneten und daraus kleine Knödel formen. Knödel mit der Griebenmasse füllen und im Salzwasser garen bis diese oben schwimmen.

Die Grammelknödel mit Sauerkraut auf Tellern anrichten, mit Petersilie und klein gehackten Grammeln garnieren und servieren.

Stefanie Gaismayer am 07. Juni 2016