

Tiroler Speckknödel, Rahm-Sauerkraut, Zwiebel-Schmelze

Knödel:

100 g Bacon, am Stück	3 altbackene Brötchen	1 Zwiebel
1 Ei	150 ml Milch	3 Zweige glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Sauerkraut:

200 g frisches Sauerkraut	1 Zwiebel	100 ml Gemüsefond
50 ml Schlagsahne	100 g Crème-fraîche	1 Lorbeerblatt
2 Pimentkörner	2 Wacholderbeeren	$\frac{1}{2}$ EL Zucker
Salz	Pfeffer	

Schmelze:

1 Gemüsezwiebel	100 g Semmelbrösel	100 g Butter
Salz	Pfeffer	

In einem Topf gesalzenes Wasser erhitzen.

Für die Speckknödel Milch in einem Topf erhitzen. Brötchen in Würfel schneiden und mit der heißen Milch übergießen. Zwiebel abziehen und würfeln. Bacon klein schneiden und in der Pfanne auslassen. Zwiebeln dazu geben und kurz anschwitzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Einen Teil für die Garnitur beiseitelegen. Eingeweichte Brötchen mit Zwiebeln, Bacon, Petersilie und dem Ei gründlich vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Teig zehn Minuten ruhen lassen. Dann Knödel formen und in siedendem Salzwasser circa zwölf Minuten ziehen lassen.

Für das Rahm-Sauerkraut Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, Zwiebel hinzugeben und glasig anschwitzen. Sauerkraut, Wacholderbeeren, Pimentkörner und das Lorbeerblatt dazugeben, mit Gemüsefond und Sahne ablöschen und erhitzen. Crème fraîche unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Zwiebel-Schmelze Gemüsezwiebel abziehen und würfeln. In einer Pfanne Butter zerlassen und die Zwiebel anschwitzen. Semmelbrösel zugeben und mit anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Speckknödel nach Ende der Garzeit abschöpfen und in der Zwiebel-Schmelze wenden.

Speckknödel mit Rahm-Sauerkraut und Zwiebel-Schmelze auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Katrin Papra am 02. November 2016