

## Gefüllte Knödel

### Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	4 rote Zwiebeln
1 EL Olivenöl	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt	4 Wacholderbeeren	40 ml roter Portwein
40 ml Rotwein	40 ml Burgunderessig	1 TL Johannisbeergelee
Pfeffer, Muskatnuss	25 g Butter	100 g Mehl
40 g Kartoffelmehl	2 Eigelb	

Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen und durch eine Presse drücken. Kartoffelmasse auf eine Platte geben und ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin anbraten. Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben und ca. 20 Minuten köcheln. Mit Port-, Rotwein und Essig ablöschen. Gelee unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles sirupartig einkochen. 15 g kalte Butter unterrühren und abkühlen lassen. Abgekühlte Kartoffeln mit Mehl, Kartoffelmehl, 10 g weicher Butter, Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Kartoffelteig ca. 2 mm dünn ausrollen. Aus dem Teig ca. 4 Kreise à 7 cm Durchmesser ausstechen. Jeweils etwas Zwiebel-Confit in die Mitte des Teiges geben. Die Teigränder einschlagen und mit leicht angefeuchteten Händen, kleine Knödel formen. Knödel in leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Knödel herausnehmen, abtropfen lassen.

Jörg Sackmann 27. November 2012