

Kraut-Salat

Für 4 Personen

500 g Weißkraut 2 EL Apfelessig 3 EL Sonnenblumenöl
1 TL Kümmel Salz, Pfeffer

Für die Soße:

1 Schalotte 1 EL Butter 1 TL Mehl
125 ml Gemüsebrühe 125 ml Crème-fraîche 1/2 Bund glatte Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskat

Vom Kraut den harten Strunk entfernen, dann das Kraut sehr fein schneiden oder hobeln. Kraut in eine Schüssel geben und mit Apfelessig und Sonnenblumenöl anmachen. Kümmel fein hacken und untermischen, Krautsalat mit Salz und Pfeffer abschmecken und ziehen lassen. Den Käse in 2 cm große Würfel schneiden. Dann aus der Masse Knödel formen und in die Mitte eines jeden Knödels einen Käsewürfel eindrücken. In einem Topf mit Salzwasser die Knödel am Siedepunkt ca. 15 Minuten pochieren. Dann herausnehmen und abtropfen lassen. Für die Soße die Schalotte schälen, fein schneiden in Butter anschwitzen, mit Mehl bestäuben und mit Gemüsebrühe und Crème-fraîche aufgießen. Alles mit dem Schneebesen glatt rühren und 5 Minuten durchkochen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und unter die Soße mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Krautsalat nochmals abschmecken.

Vincent Klink Donnerstag, 02. Dezember 2010