

Speck-Kas-Knödel auf Kraut-Fleckerl

Für 4 Personen

Knödel:

| | | |
|----------------------|--------------------------|-----------------------|
| 250 g Laugenbrötchen | 1 Zwiebel | 180 g Gruyère |
| 125 ml Milch | 50 g Weichweizengrieß | 80 g Schinken-Nuggetz |
| 10 g Butter | 0,5 Bund Blattpetersilie | 2 Eier |
| 3 l Rinderbouillon | 2 Lorbeerblätter | Pfeffer |
| Muskatnuss | Salz | |

Krautfleckerl:

| | | |
|------------------------------|---------------------|---------------------------|
| 1 Zitrone, unbehandelt | 150 g Kochschinken | 2 Köpfe Spitzkohl (600 g) |
| 40 g Butter | 150 g Crème-fraîche | 0,5 Bund Majoran |
| 1 Stange Meerrettich, frisch | | |

Knödel:

Das Laugenbrötchen in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Gruyère sehr fein würfeln. Milch mit Muskatnuss aufkochen und über die gewürfelten Laugenbrötchen und den Grieß schütten. Die Petersilie hacken. Anschließend Zwiebelwürfel und Schinken-Nuggetz in Butter anschwitzen, Blattpetersilie, Gruyèrewürfelchen und Eier hinzugeben und ordentlich vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu Tischtennis großen Knödeln abdrehen und in Rinderbouillon mit Lorbeerblättern und geschlossenem Deckel kochen.

Krautfleckerl:

Die Schale der Zitrone abreiben. Den Kochschinken in dünne Scheiben schneiden. Den Spitzkohl in gleichmäßige „Flecken“ zupfen und in Butter mit leichter Farbe anschwitzen. Bei geschlossenem Deckel dünsten und unmittelbar vor dem Servieren mit Crème-fraîche, gehacktem Majoran, Zitronenabrieb und etwas frischem Meerrettich abschmecken. Die Knödel darauf anrichten.

Mario Kotaska am 27. Januar 2012