

**Kochen**

**Rainer Klutsch**

**Montag, den 18.10.2021**

**Dampfnudeln mit Weißkraut und Käse**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Dampfnudeln**

150 g Butter  
250 ml Milch  
1 Pck. Hefe, frisch  
2 Eigelb (Größe M)  
1 EL Zucker  
500 g Weizenmehl, Type 405  
etwas Salz  
150 g Bergkäse oder Gouda  
2 TL Thymian, fein gehackt

**Zum Garen der Dampfnudeln**

1 Stück Ingwer, ca. 3 cm  
100 ml Milch  
2 EL Butter

**Für das Kraut**

1 Spitzkohl, ca. 800 g  
2 Zwiebeln  
3 EL Butterschmalz  
1 TL Zucker  
2 Pimentkörner  
3 Wacholderkörner  
1 Lorbeerblatt  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
150 ml Gemüsebrühe  
1 Bund Petersilie



**Zubereitung**

1. Für die Dampfnudeln die Butter in einen Topf geben und schmelzen. Die Milch lauwarm erwärmen. Etwa 50 ml von der Milch abnehmen und in eine kleine Schüssel geben, die Hefe zugeben und darin auflösen.
2. Die Eigelbe und den Zucker schaumig rühren. Die Butter und die Milch zugeben und verquirlen.
3. Das Mehl in eine große Schüssel geben, ein TL Salz untermischen.
4. Die Milch-Ei-Butter-Mischung und die aufgelöste Hefe zugeben und alles ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
5. Den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen, bis er sein Volumen fast verdoppelt hat.
6. Inzwischen den Käse grob reiben oder fein würfeln.
7. Den Teig in ca. 8-10 Portionen teilen. Die Portionen etwas flach drücken. Jeweils etwas Käse und etwas Thymian in die Mitte geben. Die Portionen dann zu Kugeln formen. Die Teigkugeln mit einem Küchentuch abdecken und weitere 10 Minuten gehen lassen.
8. **Zum Garen der Dampfnudeln** Ingwer schälen und fein hacken. In einem hochwandigen Topf (mit passendem Deckel) die Milch, Butter und Ingwer (ca. 1 cm hoch) angießen. Die Teig-Kugeln nebeneinander einlegen, dabei ca. 1 cm Platz dazwischen lassen.

(Wenn nicht alle Teigkugeln in den Topf passen, einfach einen zweiten Topf nehmen.) Zugedeckt die Dampfnudeln ca. 25 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Deckel während der Garzeit nicht öffnen.

9. **Für das Kraut** den Kohl putzen, vierteln und den harten Strunk entfernen.

Kohlviertel in fein Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und fein würfeln.

10. Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen. Kohl zugeben und ca. 1 Minute schmoren. Piment- und Wacholderkörner grob mörsern. Mit Lorbeerblatt zum Kohl geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

11. Brühe zugeben und alles ca. 5 – 8 Minuten offen garen, damit ein Teil der Flüssigkeit verdunstet und der Kohl schön sämig wird (evtl. nach Belieben, den Kohl mit 2 TL kalter Butter binden).

12. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Petersilie über den Kohl streuen. Dampfnudeln und Kohl anrichten und servieren.