

Kochen

Rainer Klutsch

Montag, 29.10.2018

Gefüllte Knödel zu Wein-Kraut

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Kartoffelteig

500 g Kartoffeln, mehlig kochend
Salz
Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
2 Eier (Größe M)
100 g Mehl

Für die Apfel-Blutwurst-Knödel mit Champagner-Kraut

1 EL Butter
Salz
2 g Kümmel
10 g Mehl
200 ml Milch
400 g mildes Sauerkraut
75 g Blutwurst
1 Apfel
1 Bund Petersilie
50 g Röstzwiebel (selbst gemacht; siehe Extra-Tipp)
Pfeffer
40 ml Schaumwein (z. B. Crémant)



Zubereitung:

1. Für den Teig die Kartoffeln in Salzwasser weichkochen. Nach dem Kochen die Kartoffeln kurz mit kaltem Wasser abschrecken (dann lassen Sie sich besser pellen) und abtropfen lassen.
2. Kartoffel noch lauwarm abziehen, durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Mit den Eiern, Mehl, Salz und Muskat vorsichtig zu einem lockeren Teig vermengen.
3. Für das Champagner-Kraut die Butter in einem Topf schmelzen. Etwas Salz und Kümmel zugeben. Das Mehl einstreuen und kurz anschwitzen. Unter Rühren mit Milch ablöschen, aufkochen lassen und kurz köcheln lassen. Das Kraut abtropfen lassen, dazugeben und alles gut vermengen, ca. 10 Minuten köcheln lassen.
4. Inzwischen für die Knödel Blutwurst in feine Würfel schneiden. Äpfel entkernen, schälen und ebenfalls fein würfeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Petersilie, bis auf 3 EL, Röstzwiebeln, Blutwurst und Apfelwürfel vermengen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
5. Den vorbereiteten Kartoffelteig auf wenig Mehl zu einer großen Rolle (Ø etwa 8 cm) formen. Etwa 1 cm dicke Scheiben abschneiden. Je etwa einen Teelöffel der Füllung in die Mitte der Kartoffelteigscheibe platzieren. Den Teig um die Füllung schließen, Ränder gut andrücken und alles zu einem glatten Knödel formen.
6. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Knödel einlegen, die Temperatur reduzieren und die Knödel im schwach siedendem Salzwasser garen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen.
7. Den Schaumwein unter das Kraut rühren, weitere ca. 3 Minuten sacht köcheln lassen. Champagner-Kraut abschmecken.
8. Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser heben, etwas abtropfen lassen. In übriger Petersilie wenden. Knödel und Champagner-Kraut anrichten.

Tipp: selbst gemachte Röstzwiebeln: 2 Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und die einzelnen Sichten trennen. Mit etwas Salz, Pfeffer und Mehl bestäuben und gut durchmischen. Überschüssiges Mehl abschütteln. Etwa 500 ml Frittieröl erhitzen. Die Zwiebelringe darin portionsweise goldbraun ausbacken, Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Mit etwas Salz und Paprikapulver bestreut anrichten.