

Philipp Stein
Brezenknödel mit Apfelzwiebeln auf Rahmkraut

Dienstag, 15. Januar 2019
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: Leicht
Heimatküche

Zutaten:

Für die Brezel-Haxen-Knödel:

6	Brezeln vom Vortag
400 ml	Milch
etwas	Salz, Pfeffer, Muskat
100 g	geregartes Haxenfleisch, vom Vortag (oder kalter Braten)
1	Schalotte
etwas	Pflanzenöl
4	Eigelb
1 EL	gehackte Petersilie
1 EL	Speckwürfel
3	Eiweiß



Für die Apfelessigzwiebeln:

2	weiße Zwiebeln
etwas	Pflanzenöl
80 ml	milder Apfelessig
1 TL	Honig

Für das Rahmkraut:

700 g	Weißkohl
etwas	Salz
1	Zwiebel
1 EL	Speckwürfel
100 ml	Weißwein
50 ml	Apfelsaft
100 ml	Gemüsefond (z. B. aus dem Glas)
100 g	Crème fraîche
2 EL	süßer Senf
etwas	weißer Pfeffer
etwas	Zucker
1 EL	gehackte Petersilie

außerdem nach Belieben:

1 Stück	Wurst darm (ca. 6 cm Durchmesser; ca. 60 cm) oder ein sauberes Küchenpassier- oder Geschirrtuch
3 EL	Radieschen in feinen Streifen
etwas	Gartenkresse

Zubereitung:

1. Die Brezeln in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Milch und Gewürze in einem Topf aufkochen. Über die Brezelwürfel gießen und zugedeckt ca. 10 Minuten quellen lassen.
2. Inzwischen das Haxenfleisch fein würfeln. Schalotte schälen und fein schneiden.
3. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Haxenfleisch, Schalotten und Speckwürfel darin unter Wenden anbraten.
4. Eigelb, Petersilie, Speck, Haxen- und Schalottenwürfel zu den Brezelwürfeln geben. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
Tipp: Vorsichtig mit dem Salz würzen, da die Brezeln meist schon mit Salz bestreut wurden.
5. Die Masse in einen vorbereiteten Wurstdarm (ca. 6 cm Durchmesser; beim Metzger erhältlich) füllen oder als Rolle auf ein sauberes, angefeuchtetes Geschirrtuch geben und fest einwickeln.
6. In siedendem Salzwasser ca. 30 Minuten brühen. Kalt abschrecken und etwas abkühlen lassen.
7. Für die Essigzwiebeln Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden. In etwas Öl in einer Pfanne goldbraun anbraten. Mit Apfelessig ablöschen und einkochen lassen. Honig einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Den Weißkohl putzen, waschen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser kurz blanchieren und gut abtropfen lassen.
9. Für die Rahmsoupe Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Zwiebelwürfel und Speck in einer beschichteten Pfanne leicht anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Apfelsaft und Gemüsefond angießen und etwas einkochen.
10. Crème fraîche und Senf unter den Saucenansatz rühren. Sobald die Soße eine sämige Konsistenz erreicht hat, Kohlstreifen untermischen, kurz köcheln lassen.
11. Brezel-Haxenknödel auslösen und in Scheiben schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Knödelscheiben darin anbraten.
12. Das Rahmkraut abschmecken, die Petersilie unterschwenken und auf vorgewärmte Teller verteilen. Die Knödelscheiben auflegen. Essigzwiebeln auf den Knödeln verteilen. Nach Belieben mit Gartenkresse und Radieschenstreifen garnieren und servieren.

Pro Portion: 555 kcal / 2320 kJ

53 g Kohlenhydrate; 20 g Eiweiß; 27 g Fett