

Kochen

Rainer Klutsch

Montag, den 29.11.2021

Apfel-Mandel-Knödel mit Speckchips und Kraut

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Knödel

4 Brötchen,
vom Vortag (ca. 250 g)
1 Zwiebel
50 g Mandeln
150 g Speck, geräuchert,
in dünnen Scheiben
200 ml Milch
1 Apfel, z. B. Boskop
2 Eier (Größe M)
etwas Salz
etwas Pfeffer
4 Stiele Petersilie

Für das Kraut

1 Zwiebeln
2 EL Sonnenblumenöl
750 g Sauerkraut
1 EL Zucker
100 ml Apfelsaft
200 ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
3 Wacholderbeeren
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 Bund Schnittlauch



Zubereitung:

1. **Für die Knödel** die Brötchen in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne zusätzliches Öl etwas rösten, herausnehmen, abkühlen lassen und hacken.
2. Dann den Speck in Pfanne knusprig braten und auf Küchenpapier erkalten lassen. Die Zwiebel im Bratfett kurz braten. Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Milch, Zwiebeln und Mandeln unter die Brötchen mischen. Knödelmasse zugedeckt 20–30 Minuten ziehen lassen.
3. **Für das Kraut** Zwiebeln schälen und fein würfeln. 2 EL Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel darin andünsten. Sauerkraut hinzugeben und kurz mit anrösten. Mit Zucker bestreuen und kurz weiter rösten.
4. Kraut mit Apfelsaft ablöschen. Gemüsebrühe, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Kümmel dazugeben und aufkochen lassen. Pfanne abdecken und das Sauerkraut ca. 30 Minuten bei kleiner Hitze garen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
5. **Den Apfel schälen**, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Apfel kleine Würfel schneiden. Die Eier mit dem Apfelwürfeln zur Brötchenmasse geben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Gut verkneten und mit angefeuchteten Händen daraus ca. 8 Knödel formen.
6. Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser aufkochen. Knödel darin bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten ziehen lassen.
7. Inzwischen den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in kleine Röllchen schneiden. **Die fertigen Semmelknödel** mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben und gut abtropfen lassen. Die Knödel mit Kraut anrichten. Speckchips evtl. etwas kleiner brechen. Knödel mit Speckchips und Schnittlauch bestreut servieren.

Tipp: Der Speck lässt sich auch mit Backofen zubereiten. Die Scheiben auf ein Backblech legen. Im Backofen bei 100 Grad Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten knusprig braten, dabei ab und zu wenden. Die Knödel nach Belieben noch in 2-3 EL Butter schwenken und dann mit Kraut und Chips anrichten.