

Kochen

Rainer Klutsch

Montag, den 24.01.2022

Gebratene Kaspressknödel mit Spitzkohl

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Kaspressknödel

1 Zwiebel, klein
500 g Spinat (oder 300 TK-Spinat, aufgetaut)
1 EL Butter
200 ml Milch
300 g Knödelbrot oder Brötchen vom Vortag
4 Eier (Größe M)
4 EL Mehl
etwas Salz
etwas Pfeffer
150 g Bergkäse
0,5 Bund Petersilie
2 Stiele Majoran
4 EL Butterschmalz

Für den Spitzkohl

500 g Spitzkohl
etwas Salz
2 EL Butter
2 EL Zucker, braun
2 EL Balsamessig, hell
50 ml Gemüsebrühe
etwas Pfeffer
4 Wacholderkörner
1 Lorbeerblatt
0,5 Bund Petersilie
2 EL Crème fraîche

Zubereitung:

1. **Für die Knödel** Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Spinat putzen, abrausen, trockenschütteln und grob schneiden.
2. Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel darin goldgelb anbraten. Spinat zugeben und ca. 1-2 Minuten mitgaren. Vom Herd ziehen und etwas abkühlen lassen.
3. **Inzwischen den Spitzkohl** putzen, abrausen und vierteln. Strunk und dicke Blattrippen ausschneiden. Kohl in Streifen schneiden.
4. Reichlich leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Den Kohl darin ca. 1 Minute blanchieren. herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
5. **Für die Knödel** Milch aufkochen. Knödelbrot in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Milch über das Brot gießen, zugedeckt ca. 10 Minuten quellen lassen.
6. Zwiebel-Spinatmix, Eier, Mehl, Salz und Pfeffer zum eingeweichten Brot geben.
7. Käse grob reiben. Petersilie und Majoran abrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
8. Käse und Kräuter ebenfalls zur Knödelmasse geben und alles locker zu einem weichen, aber formbaren Teig mischen.
9. Aus dem Teig mit angefeuchteten Händen tennisballgroße Knödel formen und dann flach drücken.
10. **Inzwischen für den Kohl** Butter in einem Topf erhitzen. Zucker zugeben leicht karamellisieren lassen. Essig, Brühe, Salz, Pfeffer, Wacholderkörner, Lorbeerblatt und den Kohl zufügen. Zugedeckt ca. 6-8 Minuten schmoren.
11. **Für die Knödel** Butterschmalz portionsweise erhitzen. Die Kaspressknödel darin von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten goldbraun braten. Im heißen Backofen bei 100 Grad warm stellen, bis die gesamte Knödelmasse verbraucht ist.
12. **Für den Kohl** Petersilie abrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Mit Crème fraîche unter den Spitzkohl heben und abschmecken.
13. Spitzkohl und jeweils zwei oder drei Knödel anrichten und servieren.