

SPECKKNÖDEL IN DER KRAUTPFANNE MIT ZWIEBELSCHMELZE



Zutaten:

- 300g Kartoffeln
- 150g Mehl
- 50g Bergkäse
- 1 Ei
- Salz, Muskat
- Speck
- 2 Stück Spitzkohl
- 1 TL Kümmel
- 3-4 Zwiebeln (je nach Größe)
- 150g Butter
- 1-2 Knoblauchzehen
- 4 EL Zucker
- 125 ml Weißwein
- 350 ml Gemüsfond
- 2 EL Essig

Außerdem:

- Kartoffelpresse

Zubereitung:

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Das Wasser abschütten und die Kartoffeln auskühlen lassen. Anschließend alle schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Das Mehl, den Bergkäse, Ei und Speck unter die Kartoffelmasse geben und alles gut durchkneten. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Einen Topf mit heißem Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Speckknödel aus der Kartoffelmasse formen und in das Salzwasser geben. Das Wasser darf nicht mehr sprudelnd kochen!! Die Klöße gehen unter und steigen langsam auf. Wenn Sie oben sind noch kurz ziehen lassen und dann herausnehmen.

Für die Zwiebelschmelze: die Zwiebeln (eine halbe Zwiebel für das Kraut aufheben) schälen und in feine Ringe schneiden/hobeln. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin köcheln lassen, bis sie goldbraun sind. Mit Salz würzen und in ein Sieb geben. Die Butter auffangen, denn die benutzen wir später wieder für das Kraut.

SPECKKNÖDEL IN DER KRAUTPFANNE MIT ZWIEBELSCHMELZE

Zubereitung:

Den Spitzkohl putzen und die dicken Blattrippen und den Strunk entfernen. Den Spitzkohl in möglichst lange breite Stücke schneiden. Das Kraut gut waschen und abtropfen lassen. Knoblauch und Zwiebeln fein hacken. Die Hälfte der Zwiebelbutter in eine Pfanne geben und erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und den Spitzkohl kräftig andünsten. Zucker und Kümmel untermischen. Mit dem Wein ablöschen und dem Gemüsefond auffüllen. Den Krauttopf salzen, pfeffern und im Topf (immer mal wieder umrühren) ca. 10-15 Minuten weich dünsten. Die Flüssigkeit sollte fast eingekocht sein und der Kohl leicht glasig wirken. Zum Schluss mit Essig würzen.

Die Speckknödel in Scheiben schneiden und in einer Pfanne kurz anrösten. Auf einem Teller das Kraut geben, die Speckknödel darauf legen und mit der Zwiebelschmelze abdecken.