

Sauerkrautknödel

Zutaten : (für 3 – 4 Portionen als Beilage)

4		altbackene Brötchen,
1		kleine Dose Sauerkraut (300 g),
2		Eier,
200	ml	lauwarme Milch,
2	EL	Mehl,
1	EL	Semmelbrösel,
1		Zwiebel,
1		Knoblauchzehe,
20	g	Butter,
3	EL	gehackte Petersilie.



Zubereitung :

Die Semmeln in feine Scheiben und dann in Streifen schneiden. Dann in einer großen Schüssel vorsichtig mit Milch beträufeln - sie sollen feucht, aber nicht nass werden, ca. 30 Min. weichen lassen. Das Sauerkraut gut abtropfen lassen und etwas ausdrücken und klein herschneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln oder durch die Knoblauchpresse drücken. Beides in Butter glasig dünsten. Sauerkraut und Petersilie zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nach der Weichzeit die Semmeln mit den Händen zusammendrücken. Es muss eine durch und durch feuchte Masse sein, ohne dass Flüssigkeit austritt. 2 EL Mehl 1 TL Salz und die Eier mit einer Gabel untermengen. Die Sauerkraut- Zwiebel- Masse untermengen. Sollte der Teig zu weich sein, Semmelbrösel zugeben. Den Knödelteig 10 bis 15 Minuten ruhen lassen.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. 1 EL Salz in das kochende Wasser geben. Topf etwas zur Seite ziehen, damit das Wasser nicht mehr sprudelt. Mit angefeuchteten Händen den Knödel-Teig zu 6 Kugeln formen. Die Knödel vorsichtig in das Wasser geben und etwa 20 Min. ziehen lassen (das Wasser darf nicht mehr kochen).

Die fertigen Knödel mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser nehmen.

Diese Knödel passen zu allen fetten Braten, vor allem zur Ente.