

Grammelknödel auf Sauerkraut

Ein Rezept von Martin Huber jun., Wirtshaus im Demutsgraben.



Grammelknödel auf Sauerkraut © Mara Hohla

Infos

Wintergericht

🕒 01:30 h 🍴 Mittel

Merkmale

- Schweinefleisch

Zubereitung

Erdäpfelteig

- Erdäpfel weich kochen, anschließend schälen und durch eine Erdäpfelpresse drücken.
- Stärkemehl und Salz dazugeben.
- Zu einem glatten Teig verarbeiten.

Grammelfülle

- Zwiebel glasig in Butter anrösten. Aufgeschlagenen Eier dazugeben.
- Alles vom Herd nehmen und Ei stocken lassen.

Zutaten

Erdäpfelteig

- 80 dag mehliges Erdäpfel
- 16 dag Stärkemehl (Erdäpfelmehl)
- Salz

Grammelfülle

- 20 dag Grammeln
- 1 Zwiebel (gehackt)
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer

- Überkühlte Ei-Zwiebel Masse klein hacken.
- In der Zwischenzeit Grammeln klein hacken und in eine Schüssel geben.
- Alles vermengen und mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.
- Die Masse im Kühlschrank abkühlen lassen.
- Aus der Masse kleine Knödel formen und diese in Erdäpfelteig hüllen.
- Die Knödel in leicht köchelnden (wallenden) Wasser 15 Minuten kochen.
- Alternativ können die Knödel im Dampfgarer für ca. 15-20 Minuten gekocht werden.

Krautsockel

- Zwiebel glasig anschwitzen und Knoblauch sowie Gewürze dazugeben.
- Alles mit einem Schuss Flüssigkeit (Wasser oder Gemüsebrühe) aufgießen.
- Kraut beimengen und kurz mitgaren.

- Petersilie und Majoran (gehackt)
- Butter

Krautsockel

- Butter oder Öl zum Anbraten
- 450 g Sauerkraut
- 1 Stück Zwiebel in Streifen geschnitten
- Salz, Pfeffer
- Lorbeerblätter
- 2 Knoblauchzehen (klein gehackt)
- 1 Stück roh geriebener Erdäpfel

Zutaten für 4 Portionen

Profi-Tipp

Den geriebenen Erdäpfel mit dem Zwiebel mitdämpfen – dadurch entsteht eine bessere Bindung. Das Sauerkraut wird dadurch sämiger.