

**Frisch gekocht**  
**Mittwoch, 13. Juli 2016**



**Rezept von Andreas Döllerer**

## **Grammelknödel mit karamellisiertem Kraut**

**1 Stunde 30 Minuten/aufwendig**



### **Zutaten für 2 Personen**

Für die Knödelfülle: 100 g knusprige Grammeln, etwas Grammelschmalz, gehackte Petersilie, Pfeffer, Salz.

Für den Erdäpfelteig: 200 g mehliges Kartoffeln, 100 g griffiges Mehl, 1 Eidotter, 60 g Nussbutter, Salz, Pfeffer.

Für das Kraut: 1/2 Kopf Weißkraut, 1 Zwiebel, 50 g Zucker, 1 TL Kümmel, 50 g Butter, 5 cl weißer Balsam-Essig, 5 cl Weißwein, 1 TL Paprikapulver, 100 ml Rindsuppe, Salz, Pfeffer.

Außerdem: 1 EL Bärlauch (in Streifen geschnitten), 1 EL Butter

### **Zubereitung**

Für die Fülle Grammeln, Schmalz, Petersilie, Salz und Pfeffer verrühren, aus der Masse kleine Kugeln formen. Die Erdäpfel im Rohr bei 150 °C ca. 1 Stunde garen, dann schälen und durch die Erdäpfelpresse drücken. 200 g davon mit den restlichen Zutaten möglichst rasch zu einem glatten Teig kneten und damit die vorbereiteten Grammelkugeln umhüllen und zu kleinen Knödeln formen. Die Knödel in kochendem Salzwasser in ca. 10 Minuten gar köcheln lassen.

Das Weißkraut in feine Streifen schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, fein geschnittene Zwiebel und Kraut zugeben und mit Weißwein und Essig ablöschen. Butter, Kümmel, Rindsuppe, Paprikapulver, Salz und Pfeffer zugeben, ca. 10 Minuten köcheln lassen. Butter in einer Pfanne braun werden lassen, frisch geschnittenen Bärlauch begeben und die gekochten Knödel darin schwenken.

Die Grammelknödel mit dem karamellisierten Kraut auf Tellern anrichten.