

**Frisch gekocht**  
**Mittwoch, 31.08.2016**



**Rezept von Andreas Döllerer**

### **Damnidei mit Sauerkraut**

**1 Stunde 15 Minuten / leicht**

---



### **Zutaten für 2 Personen**

400 g mehliges Kartoffeln, 200 g griffiges Mehl, 2 Eidotter, 50 g zerlassene Butter, Muskatnuss, Salz, Pfeffer; 120 g Nussbutter.

Für das Kraut:

800 g Sauerkraut, 1 Zwiebel (fein geschnitten), 50 g Butter, 80 g Bauchspeck (fein geschnitten), 50 ml Weißwein, 1 TL Kümmel, 3 Lorbeerblätter, 4 Wacholderbeeren, 500 ml Rindssuppe, Salz, Pfeffer, ev. etwas Stärke zum Binden.

Außerdem: Schnittlauch, Petersilie.

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln im Rohr bei 150 °C etwa 1 Stunde garen, dann noch heiß schälen und durch die Erdäpfelpresse drücken. 200 g davon mit griffigem Mehl, Butter, den beiden Eidottern sowie Salz, Pfeffer und Muskatnuss möglichst rasch zu einem glatten Teig kneten. Eine dünne Rolle formen und daumengroße Stücke abstechen. Langsam in brauner Butter braten. Für das Kraut Zwiebeln und Speck in Butter anrösten, das Sauerkraut, Kümmel, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Salz und Pfeffer zugeben. Mit Weißwein ablöschen und die Suppe zugießen. Zugedeckt etwa 45 Minuten leicht köcheln lassen, danach abschmecken und eventuell mit etwas angerührter Stärke binden.

Damnidei mit Sauerkraut auf Tellern anrichten und mit gehacktem Schnittlauch und Petersilie bestreut servieren.