

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 22. April 2016**



**Rezept von Andreas Wojta**

## **Grammelknödel mit Sauerkraut und Krautsalat**



**50 Minuten/aufwendig**

---

### **Zutaten**

Für die Grammelfülle: 250 g Grammeln, 2 Zehen Knoblauch, 1 EL Majoran, Suppenpulver, Pfeffer, Öl.

Für den Erdäpfelteig: 500 g Erdäpfel, 125 g Erdäpfelmehl, 3 EL Grieß, Salz.

Für das Sauerkraut: 250 g Sauerkraut, 1 Zwiebel (geschnitten), 1 Knoblauchzehe (geschnitten), 2 angedrückte Wacholderbeeren, 2 EL Zucker, 1 EL Mehl, ca. 500 ml Wasser, 1 Suppenpulverwürfel, Öl.

Für den Krautsalat: 1 Kopf frisches Weißkraut, Tafelessig, Zucker, 4 Scheiben Bauchspeck, Salz.

### **Zubereitung**

Für die Fülle Öl in einer Pfanne erhitzen und die Grammeln leicht anrösten. Klein geschnittenen Knoblauch und Majoran beifügen, nochmals kurz mitrösten. Mit Suppenpulver und Pfeffer abschmecken, Masse kurz abkühlen lassen und daraus kleine Knödel formen. Diese für ca. 15 Minuten in den Tiefkühler geben.

Für den Teig Erdäpfel kochen, schälen und noch warm pressen. Erdäpfelmehl und Grieß beimengen und zu einem Teig verkneten. Den Erdäpfelteig portionieren, jeweils mit der angefrorenen Grammelmasse belegen und Knödel formen.

Die Knödel 10 bis 15 Minuten in leicht wallendem Salzwasser köcheln.

Das Sauerkraut kurz durchspülen. Zwiebel, Knoblauch und Wacholderbeeren in Öl anrösten, Zucker begeben und glasig anschwitzen. Mehl zugeben, durchrühren und mit Wasser aufgießen, mit Suppenpulver würzen. Sauerkraut zugeben und auf kleiner Hitze 15 bis 20 Minuten köcheln lassen.

Für den Krautsalat den Krautkopf vierteln, Strunk herausschneiden und das Kraut in dünne Streifen schneiden. Mit Salz würzen, mit Essig und Zucker marinieren.

Bauchspeck in kleine Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne knusprig braten. Den fertigen Krautsalat zufügen, nochmals durchmischen.

Die gekochten Grammelknödel mit (wenn vorhanden) Bratensaft übergießen und auf Sauerkraut servieren. Den Krautsalat extra dazu reichen.