

Frisch gekocht
Freitag, 26. Mai 2017



Rezept von Alexander Fankhauser

**Zillertaler Pressknödel auf papriziertem
Rahmkraut**

35 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Liter Milch, 250 g gekochte Kartoffeln (speckige Sorte), 80 g Bröseltopfen, 120 g glattes Mehl, Salz, Pfeffer, 4 EL geriebener Graukäse, 3 gehackte Zwiebeln, Butter zum Braten, 300 g Sauerkraut, 1 EL Majoran, 500 ml Rindsuppe, 250 ml Obers, 1 EL Zucker, 1 EL Paprikapulver, 4 EL abgerührter Sauerrahm; Schnittlauch zum Garnieren.

Zubereitung

Die gekochten Kartoffeln pressen. Die Hälfte der gehackten Zwiebeln in etwas Butter glasig anschwitzen und mit den gepressten Kartoffeln, dem Graukäse, dem Bröseltopfen und Mehl verkneten. Kleine Knödel formen und diese in der erhitzten Milch pochieren.

Für das Kraut die restlichen Zwiebeln in einem Topf in etwas Butter glasig anschwitzen. Kraut zugeben und mit Paprikapulver stauben. Mit Rindsuppe aufgießen und das Kraut weich dünsten. Zum Schluss das Obers zugießen und sämig einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Majoran abschmecken.

Die gekochten Pressknödel darauf anrichten. Mit dem abgerührten Sauerrahm sowie frisch geschnittenem Schnittlauch vollenden.