

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Grammelknödel mit Kürbiskern-Krautsalat

Zutaten

(4 Personen)

Für den Salat

- 1 Zwiebel
- 1 TL Honig
- ¼ Krautkopf, in feine Streifen geschnitten
- 100 g Sauerkraut
- 1 Msp Kümmel, ganz
- 30 ml Apfelessig
- 60 ml Kürbiskernöl
- 1 Zwiebel

Für die Erdäpfel-Grammelknödel

- 500 g Erdäpfel mehlig (am Vortag gekocht)
- 50 g Zwiebel, fein geschnitten
- 150 g Grammeln
- 15 g Petersilie, fein gehackt
- Salz

Quelle: ORF extra

- Pfeffer
- Muskatnuss
- 70 g glattes Mehl
- 2 Eidotter
- 70 g Kartoffelstärke
- 2 Eidotter

Zum Anrichten

- 60 g Kürbiskerne
- 8 EL Bratensaft

Zubereitung

Salat:

Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel in der Pfanne mit Honig glasig anschwitzen. Krautkopf, Sauerkraut, Kümmel, Apfelessig und Kürbiskernöl in einem Topf gut durchmischen, die Zwiebel hinzufügen und erstmals 10 min beiseitestellen.

Für die Erdäpfel- Grammelknödel:

Die Kartoffeln schälen, mit einer Kartoffelpresse fein durchdrücken.

Die geschälte Zwiebel schneiden und in der Pfanne anschwitzen, dann Grammeln und fein gehackte Petersilie hinzugeben und gut mit Salz und Pfeffer würzen.

Muskatnuss, Mehl, Kartoffelstärke und Eidotter mit der Kartoffelmasse schnell zu einem Teig verkneten und kühl stellen.

Mit der durchgekühlten Grammelmasse die Erdäpfelteigkugeln füllen und in einem Topf mit leicht wallendem, gesalztem Wasser ca. 9 Minuten lang kochen.

Kürbiskerne in der Pfanne anrösten und mit 2 EL Krautsalat, zwei Grammelknödel und etwas Bratensaft am Teller anrichten und servieren.