

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Daniel Scherrer



Hascheeknödel mit Spitzkrautsalat und Grammeln

Koch: Valentin Schober

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Teig

- 500 g Kartoffeln (mehlig)
- 120 g Mehl (glatt)
- 70 g Maisstärke
- 40 g Eidotter
- Salz
- geriebene Muskatnuss

Für die Fülle

- 400 g Haschee (Braten und Wurstabschnitte faschiert)
- 1 Majoranzweig
- 1 Zwiebel oder Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Kümmel (ganz)
- Öl für die Pfanne
- Salz
- Pfeffer

Für den Salat

- ½ Kopf Weißkraut
- 2 EL Salz
- 40 ml Kräuternessig
- 4 EL Pflanzenöl
- ½ EL Kristallzucker
- Pfeffer
- 100 ml Wasser
- 1 TL Kümmel (gemahlen)

Für die Grammeln

- Butter zum Braten
- eine Handvoll Grammeln

Für die Garnitur

- frischer Schnittlauch

Zubereitung

1. Für den Knödelteig die Kartoffeln in einem Topf in reichlich Salzwasser weichkochen. Danach herausnehmen, schälen, ausdampfen lassen und durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren. Das Mehl, die Maisstärke, die Eidotter sowie etwas Salz und geriebene Muskatnuss begeben und alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Nun aus dem Teig eine Rolle formen, gleichgroße Stücke abschneiden und die Teigstücke zu Kugeln formen.

2. Für den Spitzkrautsalat die äußeren Blätter vom Krautkopf entfernen, das Kraut vierteln und den Strunk ausschneiden. Dann das Kraut mit einem scharfen Messer in feine Streifen schneiden oder mit einer Küchenhobel fein raspeln. Danach das Kraut in eine Schüssel geben, großzügig einsalzen, mit den Händen ordentlich kneten und etwas stehen lassen. Anschließend mit dem Kräuternessig, dem Pflanzenöl, etwas Kristallzucker, Wasser und Salz marinieren, mit dem Kümmel abschmecken und gut durchmischen.

3. Die Haschee-Masse mit dem gezupften Majoran, der geschälten, feingeschnittenen Zwiebel, dem geschälten, gehackten Knoblauch und dem Kümmel in einer Pfanne in etwas Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse kleine Kugeln (Ø 3 cm) formen und diese kaltstellen.

4. Nun je eine Teigkugel auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Fingern auseinanderdrücken, eine Haschee Kugel darauflegen und zu einem Knödel formen – das Faschierte muss vom Teig gut umschlossen sein.

5. Die Hascheeknödel dann in einem Topf in reichlich kochendem Salzwasser etwa 10-12 Minuten köcheln lassen, danach herausheben.

6. Zum Schluss die Grammeln mit etwas Butter in einer Pfanne erwärmen und die Knödel kurz darin mitschwenken. Den Krautsalat auf einem flachen Teller anrichten, je zwei Hascheeknödel darauflegen und die Grammeln darüberstreuen. das Gericht mit feingeschnittenem Schnittlauch garnieren.