

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Daumnidei mit Sauerkraut

**Koch: Bernhard Hochkogler**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Daumnidei

- 500 g gekochte mehligte Kartoffeln
- 200 g Mehl (glatt)
- 25 g Grieß
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- Butterschmalz zum ausbacken
- 300 g Bratensaft

Für das Sauerkraut

- 50 g Butter
- 1 große Zwiebel
- 40 g Speckwürfel
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Sauerkraut
- 250 g Suppe
- 1 Lorbeerblatt

- 4 Wacholderbeeren
- ½ TL Kümmel (ganz)
- Salz
- 1 kleine mehlig Kartoffel (roh) zum Binden

Für die Garnitur

- frischer Schnittlauch

### Zubereitung

1. Für das Sauerkraut zuerst die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und die feingeschnittene Zwiebel, den gehackten Knoblauch und die Speckwürfel glasig darin andünsten. Dann das Sauerkraut dazugeben, mit der Suppe auffüllen und das Lorbeerblatt, die Wacholderbeeren und den Kümmel beimengen. Das Kraut 30 Minuten leicht köcheln lassen, mit Salz abschmecken und die rohe Kartoffel als Bindung hineinreiben.

2. Für die Daumnidei die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und das Mehl, den Grieß, das Ei, etwas Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss dazugeben. Alles mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten und zu einer fingerdicken Wurst ausrollen. Nun mit einer Teigkarte daumengroße Stücke abschneiden und diese in einer hohen Pfanne in 175° C heißem Butterschmalz ausbacken.

3. Zum Schluss die Daumnidei und das Sauerkraut in einem tiefen Teller anrichten, den erwärmten Bratensaft angießen und mit feingeschnittenem Schnittlauch garnieren.