

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Erdapfelknödel mit Sauerkraut

Koch: Thomas Hollaus

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Erdapfelknödel

- 1,8 kg Kartoffeln (mehlig)
- 3 Eier
- 300 g Dinkelmehl
- 80 g Dinkelgrieß
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- Butter zum Anbraten

Für das Sauerkraut

- 500 g frisches Kraut
- 120 g Karotten
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- 10 Pfefferkörner
- 1 TL Kümmel (ganz)
- 12 g naturbelassenes Steinsalz (2% der Gesamtmenge)

- Butter zum Anbraten
- 2 Äpfel
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bügelglas (Einmachglas)

Zubereitung

3 Wochen vor dem Kochen

Für das Sauerkraut das frische Kraut und die Karotten in feine Streifen hobeln, beides mit dem Salz vermengen und gut durchkneten. Dann die Gewürze (Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Kümmel) beimengen, alles in ein Bügelglas geben und dicht hineinpresse, sodass der Saft nach oben kommt. Das Glas mit einem mit Wasser gefüllten Plastikbeutel abdichten, den Bügel geöffnet lassen und das Glas an einen lichtgeschützten Ort in der Küche stellen (Zimmertemperatur). Nach etwa drei Wochen ist das Sauerkraut bereit, um weiterverarbeitet zu werden.

Am Kochtag

1. Für die Erdapfel-Nidei zuerst die Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, salzen und bei 200° C Umluft etwa eine Stunde im Rohr garen. Danach die Kartoffeln herausnehmen, halbieren, mit einem Löffel aushöhlen und die Schalen beiseitestellen.

Tom's Tipp: Die Kartoffelschalen trocknen und in etwas Öl frittieren, salzen und genießen.

2. Nun die Kartoffelmasse durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen und mit dem Dinkelmehl, den Eiern, einer Prise Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss vermengen und zu einem homogenen Teig kneten (entweder mit einem Knethaken in der Küchenmaschine oder mit den Händen).

Die Kartoffel-Masse warm und schnell verarbeiten.

3. Den Teig in daumendicke Röllchen formen und danach mit einer Teigkarte 2 cm lange Stücke davon abstechen. Die Nidei in einer Pfanne in reichlich Butter goldbraun anbraten.

4. Zum Schluss die Äpfel kleinwürfelig schneiden und gemeinsam mit dem Sauerkraut in einer Pfanne in etwas Butter anbraten, kurz dünsten lassen und danach mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kraut zusammen mit den Erdapfel-Nidei in einem tiefen Teller servieren.