

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



Grammelknödel

Koch: Bernhard Zimmerl

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Grammel-Fülle

- 200 g Grammeln
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Schweineschmalz
- 1 Knoblauchzehe (oder schwarzer Knoblauch)
- 1 TL Majoran
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

Für den Knödelteig

- 600 g mehlige Erdäpfel
- 150 g glattes Mehl
- 1 EL Grieß
- 1 Ei
- Salz
- geriebene Muskatnuss

Quelle: ORF extra

Für den Petersilien-Speck-Crunch

- 2 EL Butter
- 3 EL Panko-Brösel
- 2 EL gehackte, getrocknete Petersilie
- 100 g Guanciale (alternativ: Bauchspeck oder Pancetta)
- Salz
- geriebene Muskatnuss

Für das Honig-Speck-Sauerkraut

- 400-500 g Sauerkraut
- 100 g geräucherter Bauchspeck
- 1 Zwiebel
- 1 EL Honig
- 1 EL Tamari-Paste (eingekochte weiße glutenfreie Sojasauce)
- 100 ml Apfelsaft (oder Weißwein)
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Pimentkörner
- 1 Gewürznelke
- schwarzer Pfeffer
- evtl. Kümmel (nach Geschmack)
- 1 EL kalte Butter

Zubereitung

1. Für die Grammel-Fülle die feingeschnittene Zwiebel in einer Pfanne in etwas Schweineschmalz anschwitzen. Die feingehackten Grammeln, den gehackten Knoblauch und den Majoran dazugeben und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Masse gut durchrühren, auskühlen lassen und dann zu 8 kleinen Kugeln formen.

2. Für den Knödelteig die Erdäpfel schälen, in Salzwasser weichkochen, durch eine Kartoffelpresse drücken und ausdampfen lassen. Dann die Kartoffeln mit dem Mehl, dem Grieß, dem Ei, etwas Salz und geriebener Muskatnuss vermengen und rasch zu einem glatten Teig verketten. Den Teig in 8 Portionen teilen, je eine Grammel-Kugel darauflegen und zu Knödeln formen. Die Grammelknödel in einem Topf in leicht siedendem Salzwasser 12-15 Minuten gar ziehen lassen.

3. Für den Petersilien-Speck-Crunch die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die Panko-Brösel dazugeben und goldbraun rösten. Dann den feingeschnittenen Guanciale und die getrocknete Petersilie untermischen, die Pfanne vom Herd nehmen und die Knödel darin wälzen.

4. Für das Honig-Speck-Sauerkraut den Bauchspeck und die Zwiebel in feine Würfel schneiden und diese in einer Pfanne leicht anschwitzen. Den Honig zugeben, alles leicht karamellisieren lassen und dann das abgespülte, ausgedrückte Sauerkraut, den Apfelsaft und die Tamari-Paste beigeben. Die Gewürze (Lorbeerblatt, Pimentkörner, Gewürznelke, schwarze Pfefferkörner und je nach Geschmack ein wenig Kümmel) in ein Gewürzsäckchen geben und zum Kraut geben. Das abgeschmeckte Kraut nun zugedeckt etwa 30 Minuten weichschmoren lassen, zwischendurch immer wieder umrühren. Das Gewürzsäckchen danach entfernen und das Kraut mit der kalten Butter montieren.

5. Zum Schluss etwas Honig-Speck-Kraut in einem tiefen Teller anrichten und je zwei Grammelknödel mit Petersilien-Speck-Crunch mittig daraufsetzen.