

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

Fotocredit: Simeon Baker



### Grammelknödel mit Speckkrautsalat

**Koch: Walter Leidenfrost**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für den Speckkrautsalat

- 1 Krautkopf
- 1 Zwiebel
- 100 g Speck
- 2 TL Kümmel
- eine Prise Salz
- 125 ml Essig
- 25 ml Öl

Für den Erdapfelteig

- 1 kg Erdäpfel (am Vortag mit Schale gekocht, geschält und ausdampfen lassen)
- 160 g Maisstärke
- 160 g Mehl
- 4 Eidotter
- Salz
- geriebene Muskatnuss

Für die Gammelknödel-Fülle

- 500 g Grammeln
- 1 Zwiebel

Quelle: ORF extra

- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Kümmel
- Salz
- Pfeffer
- 1 Majoranzweig

Für die braune Butter

- 150 g Butter

Für die Deko

- 1 Bund Schnittlauch

### Zubereitung

- 1.** Für den Speckkrautsalat zuerst den Strunk entfernen, das Kraut putzen und in feine Streifen schneiden. Alles kräftig einsalzen, etwas Kümmel hinzufügen und durchkneten (die Zellen aufbrechen damit das Kraut weich wird).
- 2.** Dann die Zwiebel in feine Streifen schneiden und einer beschichteten Pfanne glasig anschwitzen. Zum eingesalzenen Kraut dazu geben und etwas Kümmel beimengen.
- 3.** Das Kraut erneut mit den Händen durchkneten, mit Öl und Essig abmischen und eine halbe Stunde ziehen lassen. Den Speck in kleine Würfel schneiden, ohne Öl in einer Pfanne anbraten und in den Krautsalat untermischen. Die Pfanne nicht abwaschen, sondern im Anschluss samt den Fettrückständen vom Speck für die Grammelknödel-Fülle wiederverwenden.
- 4.** Für den Erdapfelteig die gekochten, ausgedämpften Erdäpfel durch die Erdapfelpresse pressen und das Mehl, die Maisstärke, die Eidotter, etwas Salz und geriebene Muskatnuss rasch einarbeiten und mit den Händen zu einem Teig kneten.
- 5.** Für die Grammelknödel-Fülle zuerst ein paar Grammeln beiseite geben und für die Knödel-Fülle klein hacken. Die Zwiebel und den Knoblauch in feine Würfel schneiden und in der Pfanne in der zuvor der Speck angebraten wurde mit den übrigen (ganzen) Grammeln anbraten. Alles mit etwas Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und warm werden lassen.
- 6.** Im Anschluss die klein gehackten Grammeln zur Masse geben und durchschwenken. Ein paar frische Majoran-Blätter beimengen und noch einmal durchschwenken. Die Masse im Kühlschrank kaltstellen und später, wenn sie erkaltet ist, kleine Bällchen formen (zirka drei Zentimeter Durchmesser). Die Bällchen einfrieren.

**Tipp:** Wer Grammeln selbst machen möchte kann weißen Speck nehmen, ihn in kleine Würfel schneiden und ohne Fett in einem Topf anbraten. Die Speckwürfel im eigenen Fett so lange frittieren, bis sie richtig knusprig sind.

**7.** Von der Teigmasse kleine Stücke abschneiden und in der Hand flach drücken. Dann je eine gefrorene Grammelfülle-Kugel in den Teig hineingeben und in der Hand zu glatten Knödeln drehen (ohne Einschlüsse).

**8.** Einen Topf mit Wasser aufstellen, das Wasser salzen und zum Kochen bringen. Die gefüllten Knödel für etwa 10-15 Minuten kochen, bis sie gar sind. Für die braune Butter in einem kleinen Topf 150 g Butter schmelzen und braun werden lassen.

**9.** Zum Schluss etwas Speckkrautsalat in einem tiefen Teller anrichten, einen Grammelködel darauflegen und etwas braune Butter darüber gießen. Servieren und genießen.