

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

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Richard Rauch

Grammelknödel mit Sauerkraut

Zutaten

(4 Personen)

Für das Sauerkraut

- 600 g Sauerkraut
- 80 g Schmalz
- 100 g Zwiebel
- 1 Stk. Speckschwarte
- 50 g Speckwürfel
- 500 ml Gemüsefond (od. Schweinefond)
- eine Prise Salz
- 10 Pfefferkörner
- 10 Wacholderbeeren
- 1 TL Kümmel (ganz)
- 1 Knoblauchzehe

Für die Erdäpfelknödel-Masse

- 500 g Erdäpfel mehlig (am Vortag gekocht)
- 70 g Mehl
- 70 g Maisstärke
- 2 Eidotter
- eine Prise Salz

Für die Grammel-Fülle

- 150 g Grammeln
- 50 g Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Schmalz
- 15 g Petersilie
- eine Prise Salz
- eine Prise Muskat
- etwas Pfeffer

Für die Garnitur

- 15 g Schnittlauch

Zubereitung

1. Für das Kraut zuerst die Speckschwarte und das Sauerkraut bedeckt mit kaltem Wasser zustellen, salzen und für etwa 30 Minuten Kochen lassen.

2. Für den Erdäpfelteig die am Vortag gekochten Kartoffeln schälen, durch eine Kartoffelpresse in eine große Schüssel drücken und mit dem Mehl, etwas Maisstärke, einer Prise Salz, etwas geriebener Muskatnuss und den Eidottern schnell zu einem glatten Teig verkneten und kühl stellen.

Tip: Den Teig nur leicht mit einem Kochlöffel und den Händen kneten - nicht in die Küchenmaschine geben!

3. Für die Grammel-Fülle die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein schneiden. Das Schmalz erhitzen, die Zwiebel anschwitzen, dann den Knoblauch hinzufügen und kurz rösten.

4. Nun die Grammeln unter die Masse mischen, die Petersilie fein hacken und dazugeben und die Masse anschließend salzen, pfeffern und vorerst kühlstellen.

5. Das Sauerkraut abseihen. Dann eine Zwiebel fein schneiden, das Schmalz in einem Topf erhitzen, die Speckwürfel und die Zwiebel darin anrösten, mit etwas Mehl stauben und mitrösten und dann das Kraut dazugeben.

6. Jetzt mit dem Fond aufgießen, Gewürze nach Belieben (Salz, Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Kümmel) begeben und etwa 10 Minuten durchkochen. Noch einmal mit etwas Salz und fein geschnittenem Knoblauch abschmecken.

7. Die durchgekühlte Grammel-Masse zu 2 cm großen Kugeln formen und kaltstellen. Aus dem Erdäpfelteig zirka 35 g schwere Knödel formen, leicht flach drücken und mit den gekühlten Grammel-Kugeln füllen.

Tipp: Die Grammelknödel sollten im Verhältnis 60/40 geformt werden. 60% Fülle ummantelt von 40% Teig.

8. Nun die Knödel in einem großen Topf in gut gesalzenem, wallendem Wasser zirka 10 Minuten kochen.

9. Zum Schluss in der Mitte eines tiefen Tellers 2 großzügige Löffel Sauerkraut platzieren, zwei Grammelknödel dazulegen und mit etwas frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren.