

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Selchfleischknödel mit Kartoffelteig, Sauerkraut und Kümmelsaft

Koch: Martin Görg

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Fülle

- 50 g Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Selchfleisch
- Salz
- ½ Bund Petersilie

Für den Kartoffelteig

- 400 g gekochte, geschälte Kartoffeln vom Vortag
- 80 g Butter
- 1 Ei
- Salz
- 1 EL Grieß
- geriebene Muskatnuss
- Salz
- 100-200 g Mehl (glatt)

Für das Sauerkraut

- 250 g Sauerkraut
- 1 EL Butter
- 50 g Zwiebeln
- ½ Knoblauchzehe
- Salz
- Kristallzucker
- 100 ml Rindsuppe

Für den Kümmelsaft

- 50 g Rindsuppe
- 100 g Kalbsjus
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Kümmel (ganz)

Zubereitung

1. Für die Fülle die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die feingeschnittene Zwiebel und den gehackten Knoblauch darin anschwitzen. Das Selchfleisch in kleine Würfel schneiden, in die Pfanne dazugeben und mitanschwitzen. Die Petersilie hacken, unter das Selchfleisch mischen und die Masse kaltstellen.

2. Für den Teig die gekochten Kartoffeln fein in eine Schüssel reiben. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, bis eine braune Farbe entsteht und danach zu den Kartoffeln geben. Das Ei, den Grieß, eine Prise Salz und geriebene Muskatnuss beimengen und die Masse mit den Händen zu einem Teig verkneten. Den Kartoffelteig in 8 Stücke zu je 70 g portionieren, diese mit etwas Selchfleisch füllen, zu runden Knödeln drehen und in einem Topf in kochendem Salzwasser 20 Minuten leicht köcheln lassen.

3. Nun das Sauerkraut waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen, die feingeschnittenen Zwiebeln und den gehackten Knoblauch darin anschwitzen und mit Salz und einer Prise Kristallzucker würzen. Anschließend mit der Rindsuppe aufgießen, das Sauerkraut begeben und etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen. Ggf. noch Suppe nachgießen.

4. Für den Kümmelsaft den geschälten Knoblauch in feine Scheiben schneiden und gemeinsam mit der Rindsuppe, dem Kalbsjus und dem Kümmel in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen.

5. Zum Schluss das Sauerkraut auf einem flachen Teller anrichten, je 2 Selchfleischknödel darauf platzieren und diese mit dem Kümmelsaft übergießen.