

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

Fotocredit: Simeon Baker



Speckknödel auf Ananas-Sauerkraut

Zutaten

(6 Personen)

- 500 g Knödelbrot
- 3 Eier
- ½ Zwiebel
- 150 g Tiroler Speck
- etwas Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Butter
- ½ L Milch

- ½ Ananas geschnitten
- ½ Kg Sauerkraut
- etwas Ananassaft
- frischer Thymian
- Ananassalbei zum Garnieren

Zubereitung

Speckknödel:

Knödelbrot in eine Schüssel geben. 3 Eier in einer weiteren Schüssel mit etwas Milch verquirlen. Zwiebel und Speck würfelig schneiden und in einer Pfanne kurz anrösten. Dann unter das Knödelbrot mischen. Petersilie hinzufügen, salzen und pfeffern. Alles vermischen und danach das Milch-Eier-Gemisch unterheben.

Knödelmasse einige Minuten ruhen lassen. Etwas Butter in einem Topf schmelzen und in den Teig verkneten, dann mit nassen Händen feste Knödeln formen und in reichlich kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten kochen lassen.

Ananas-Sauerkraut:

Ananas schälen, Mitte entfernen und kleinschneiden. Sauerkraut in einem Topf bei geringer Hitze etwas ziehen lassen, um die Flüssigkeit zu verdampfen. Mit Ananassaft, Salz und Pfeffer ablöschen und wieder ziehen lassen. Thymianblätter kleinhacken. Ananastücke in das Kraut unterrühren. Thymian hinzufügen.

Zum Servieren die Knödel auf das Ananaskraut setzen und mit etwas Ananassalbei garnieren.