



Rotkraut und Waldviertler Knödel (als Beilage zur Weidegans)

Rotkraut Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg geschnittenes Rotkraut
- 1 Zwiebel, etwas Öl
- 1 Apfel
- 1 El Zucker
- 1/8l Wasser, 1/8l Apfelsaft
- Saft einer Orange und einer Zitrone
- 2 El Preiselbeeren
- Salz, Pfeffer event. eine Prise Zimt
- Für die Bindung etwas Mehl und kaltes Wasser

Waldviertler Knödel Zutaten:

- 1 kg gekochte warme Erdäpfel
- 200 g Erdäpfelmehl
- Salz

Rotkraut:

Fein geschnittene Zwiebel in Öl anschwitzen, mit Zucker karamellisieren und kurz rösten. Den geraspelten Apfel dazugeben und mit Wasser, Apfelsaft, Orangen und Zitronensaft ablöschen. Rotkraut untermengen und zugedeckt dünsten. Würzen mit Salz, Pfeffer und Zimt. Vor der Fertigstellung Preiselbeeren dazu rühren. Bei Bedarf binden mit einem „G'machtl“ (griffiges Mehl mit kaltem Wasser verrühren und begeben)

Tipp: Rotkraut lässt sich vielfältig abändern – z.B. mit Maroni, Ananas, Birnen oder auch Weintrauben sowie Gewürznelken könnte man dazugeben.

Zubereitung Eräpfelknödel:

Heiße Erdäpfeln pressen mit Erdäpfelmehl und Salz rasch zu einem Teig kneten. Knödel formen in kochendes Salzwasser einlegen und je nach Größe (klein 15 Minuten – groß 25 Minuten) kochen.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!