

Geräucherter Schweine-Nacken, Grieß-Knödel, Sauerkraut

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

300 g geräuch. Schweinenacken

Für die Knödel:

150 g Grieß

2 Schalotten

$\frac{1}{4}$ l Milch

2 EL Butterschmalz

1 Ei

1 Muskatnuss

Salz

Für den Sauerkraut:

300 g Sauerkraut

100 g durchzogener Speck

2 festk. Kartoffeln

2 süß-saure Äpfel

1 Zwiebel

2 Zehen Knoblauch

1 TL Zucker

1 Zweig Thymian

1 TL schwarzer Kümmel

1 EL schwarze Pfefferkörner

1 TL Wacholderbeeren

3 Lorbeerblätter

Je zwei Töpfe mit Salzwasser zum Kochen bringen. Das Fleisch in einem dieser Töpfe etwa 20 Minuten garen. Die Schalotten abziehen und fein schneiden. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und darin die Schalotten anbraten. Anschließend mit der Milch aufgießen, mit Salz und Muskatnuss würzen und den Grieß einrühren. Den Grieß so lange einrühren, bis er sich vom Rand entfernt und dann etwas abkühlen lassen. Danach ein Ei hineinschlagen, verkneten und daraus Knödel formen und in dem kochenden Salzwasser garen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Für das Sauerkraut die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in einem Topf mit dem Schweineschmalz anrösten. Danach das Sauerkraut mit dem Thymian, den Pfefferkörnern, dem Lorbeerblatt und den Wacholderbeeren in einem Gewürzbeutel und dem Zucker einkochen. Den Apfel vom Kerngehäuse befreien, in dünne Scheiben schneiden und dazugeben. Die Kartoffeln schälen, fein reiben und ebenfalls hineingeben. Das Ganze nochmals mit Salz abschmecken. Das Fleisch mit Sauerkraut und Grießknödel auf Tellern anrichten und servieren.

Fritz Scheichl am 13. Oktober 2014