

Speck-Kas-Knödel auf Kraut-Fleckerln mit Röstzwiebeln

Für zwei Personen

Für die Speck-Kas-Knödel:

250 g Laugenbrezeln	200 g Schinkenspeckwürfel	1 Zwiebel
50 g Weichweizengrieß	200 g Gruyère	125 ml Milch
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	2 Eier	3 Liter Rinderfond
2 frische Lorbeerblätter	Butter	1 Muskatnuss
1 EL Kümmel	Salz	Pfeffer

Für die Krautfleckerl:

1 Spitzkohl	150 g Wachholderschinken	4 EL Butter
$\frac{1}{2}$ Bund Majoran	150 g Crème-fraîche	1 Zitrone (Abrieb)
1 EL frischer Meerrettich	1 TL Kümmel	

Für die Röstzwiebeln:

2 Zwiebeln	Pflanzenöl
------------	------------

Für die Speck-Kas-Knödel:

Die Laugenbrezeln in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Gruyère sehr fein würfeln. Milch mit Muskatnuss aufkochen und über die gewürfelten Laugenbrezel und den Grieß schütten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Zwiebelwürfel und Schinkenspeckwürfel in Butter anschwitzen, Blattpetersilie, Gruyèrewürfeln und Eier hinzugeben und vermengen. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen.

In einem großen Topf Rinderfond mit den Lorbeerblättern aufkochen. Mit angefeuchteten Händen aus der Teigmasse Knödel formen und in den heißen Fond geben. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten gar ziehen lassen. Die Knödel sind fertig wenn sie oben schwimmen.

Für die Krautfleckerl:

Kochschinken in mundgerechte Stücke schneiden. Spitzkohl waschen, trockentupfen, in gleichmäßige "Flecken" schneiden und in Butter mit leichter Farbe anschwitzen. Majoran abbrausen, trockenwedeln und feinhacken.

Kohl bei geschlossenem Deckel dünsten und unmittelbar vor dem Servieren mit Crème fraîche, Majoran, Zitronenabrieb, Kümmel und etwas frischem Meerrettich abschmecken.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Reichlich Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin rösten. Die Röstzwiebeln auf die Speck-Kas-Knödel geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tatjana Büttner am 12. November 2018