

Apfel-Rotkohl-Knödeln

400 g Apfel-Rotkohl 180 g Semmelbrösel 80 g Mehl
2 Eier 1 Zimtstange in Streifen 500 ml Pflanzenöl

400 g des Apfel-Rotkohls (am besten vom Vortag) auf einem Sieb abtropfen lassen. Den Apfel-Rotkohl mit 60g Semmelknödeln vermischen und mit feuchten Händen zu Knödeln formen, in der Mitte mit dem Finger eine Mulde eindrücken und dann einen Zimtstreifen einstecken. Knödel ins Tiefkühlfach stellen und anfrieren lassen.

Anschließend in Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln panieren und langsam goldbraun in ca. 160 Grad heißem Pflanzenfett ausbacken und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Johann Lafer am 14. Dezember 2019