

# Knödel auf Paprika-Kraut

## Für zwei Personen:

### Für das Kraut:

1 kleine Kartoffel	3 rote Paprikaschoten	400 g Sauerkraut
1 Zwiebel	50 g Butter	2 EL Butterschmalz
400 ml Gemüsesfond	2 EL Zucker	1 EL edelsüßes Paprikapulver
1 TL rosensch. Paprikapulver		

### Für die Knödel:

125 g altbackene Brötchen	1 Zwiebel	25 g Räuchertofu
75 g Bergkäse	1 Ei	25 g Butterschmalz
15 g Butter	150 ml Milch	½ Bund gemischte Kräuter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Für das Kraut:

Die Paprika halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und in grobe Stücke teilen. Diese zusammen mit dem Fond in einen Mixer geben und sehr fein pürieren. Den Saft durch ein Tuch in einen Topf pressen.

Zwiebel abziehen, in dünne Streifen schneiden und in heißem Schmalz anschwitzen. Mit Zucker bestreuen, um die Zwiebeln etwas zu karamellisieren. Kraut zufügen und mit anschwitzen. Paprikapulver untermischen. Die Kartoffel schälen und fein reiben. Paprikasaft zum Kraut gießen, fein geriebene Kartoffel unterrühren und das Kraut unter gelegentlichem Umrühren bei mittlerer Temperatur circa 20 Min. köcheln lassen.

### Für die Knödel:

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch in einem Topf erhitzen und über die Brotwürfel gießen, umrühren und 20 Min. zugedeckt ziehen lassen.

Käse fein würfeln. Kräuter abrausen, trocken wedeln und fein hacken.

Zwiebel abziehen und ½ in feine Würfel schneiden. Dann den Räuchertofu ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Räuchertofu darin andünsten. Anschließend zum eingeweichten Brot geben. Ei, Kräuter, Käse, Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss zugeben. Alles gut vermengen.

Aus der Masse, am besten mit angefeuchteten Händen, etwas 4 kleine Knödel formen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Knödel etwas flach drücken und im heißen Schmalz circa 10 Min. von beiden Seiten goldbraun braten.

Das Kraut auf die Teller geben, die Knödel daraufsetzen und servieren.

Johann Lafer am 20. Oktober 2021