

Kalb-Leber-Knödel auf Bayerisch Kraut

Für 2 Personen

Für die Knödel:

2 Zwiebeln	1 EL Butterschmalz	2 Brötchen vom Vortag
150 ml Milch	150 g Kalbsleber	1 TL Majoran, gerebelt
Salz, Pfeffer	2 Eier	1 l Fleischbrühe
1-2 EL Butter		

Für das Sauerkraut:

2 Schalotten	1 EL Butter	125 ml trockener Weißwein
200 g Sauerkraut, frisch	1 TL Bio-Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt
1 TL zerdrückte Wacholderbeeren	Pfeffer	

Für die Knödel:

Zwiebeln schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen und abkühlen lassen. Brötchen in feine Scheiben schneiden und mit heißer Milch übergießen. Die Leber mit den angeschwitzten Zwiebeln und Majoran durch den Fleischwolf drehen. Pfeffern und salzen. Die Masse mit den Brötchen und Eiern locker vermengen. Die Masse sollte nicht ganz homogen sein. Die Schüssel gut abdecken und eine halbe Stunde ziehen lassen. Aus der Lebermasse Knödel formen und diese in der Fleischbrühe pochieren, bis sie oben schwimmen. Herausnehmen, abtropfen lassen und abkühlen lassen.

Für das Sauerkraut:

die Schalotten schälen, würfeln und mit etwas Butter in einer Pfanne bei mäßiger Hitze glasig dünsten. Dann mit Wein ablöschen, Sauerkraut, Gemüsebrühe, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben. Mit etwas Pfeffer würzen. Bei geschlossenem Deckel ca.15 Minuten kochen, bis die Flüssigkeit restlos verdampft ist. Evtl. nach 15 Minuten den Deckel abnehmen und bei großer Hitze die restliche Flüssigkeit reduzieren lassen. Abschmecken und das Lorbeerblatt herausnehmen. Die Knödel in dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Mit dem Sauerkraut servieren.

Vincent Klink am 10. Oktober 2013