

# Soufflierter Leber-Knödel mit Sauerkraut

## Für 4 Personen

### Für die Knödel:

3 Brötchen vom Vortag	125 ml Milch	3 Schalotten
1 Knoblauchzehe	2-3 EL Butter	1/2 Bund glatte Petersilie
2 Zweige Majoran	300 g frische Kalbsleber	Salz, Pfeffer
2 Eiweiß	4 Scheiben geräucherter Speck	1/2 Bund Schnittlauch
200 ml Bratensauce		

### Für das Sauerkraut:

600 g frisches Sauerkraut	200 ml trockener Weißwein	250 ml Kalbsfond
50 g geräucherter Speck	1 Lorbeerblatt	1 kleine Zwiebel
1 kleine Kartoffel	Salz, Pfeffer	

Die Brötchen in Würfel schneiden und in der Milch einweichen.

Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen, dann die Pfanne vom Herd ziehen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Petersilie und Majoran abrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Leber durch den Fleischwolf drehen und mit Schalotten und Knoblauch vermengen. Die eingeweichten Brötchen und die Kräuter dazugeben und gut verrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eiweiß zu Schnee aufschlagen und unter die Masse heben.

Soufflieförmchen (Durchmesser ca. 10 cm) mit etwas Butter ausfetten, Speck rund zurechtschneiden und den Boden der Förmchen damit auslegen, dann die Masse einfüllen. Förmchen auf ein Backblech stellen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.

Sauerkraut, Weißwein und Brühe in eine Topf geben, Speck und Lorbeerblatt zugeben und aufkochen. Zwiebel und Kartoffel schälen, mit der feinen Reibe direkt in den Sauerkrauttopf reiben und einige Minuten köcheln lassen. Das Kraut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Bratensauce erwärmen.

Zum Anrichten das Sauerkraut in einem tiefen Teller geben und je einen soufflierten Leberknödel darauf stürzen. Mit etwas Bratensauce und Schnittlauch servieren.

Otto Koch am 07. April 2016