

Speck-Knödel auf Sauerkraut

Für 2 Personen

Für die Knödel:

3 Semmeln vom Vortag	100 ml Milch	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Schalotte	50 g Rauchspeck	1 EL Butter
1 Ei		

Für das Sauerkraut:

50 g geräucherter Speck	2 Zwiebeln	1 EL Butter
500 g mildes Sauerkraut	250 ml Fleischbrühe	3 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt	Kartoffel, geschält	Salz, Pfeffer

Das Weißbrot in Würfel schneiden und mit der lauwarmen Milch vermischen. Einige Minuten ziehen lassen. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Die Schalotte schälen und würfeln, den Speck ebenfalls würfeln. In einer Pfanne Butter auslassen und Schalotten und Speck anschwitzen. Mit den eingeweichten Weißbrotwürfeln mischen. Ei und Petersilie dazugeben und gut durchmengen. Einige Minuten stehen lassen, damit das Brot gut durchzieht. Sollte die Masse zu trocken sein, etwas Milch dazugeben. Aber Vorsicht: Es darf nur so viel sein, dass die Knödelmasse zusammenhält. Sicherheitshalber eine Probe machen. Dann alle Knödel abdrehen und in Salzwasser sachte 10 Minuten kochen lassen. Für das Sauerkraut den Speck würfeln, eine Zwiebel schälen und würfeln. In einer Pfanne die Butter zerlassen und Speck und Zwiebeln anschwitzen. Das Kraut erhitzen und mit etwas Kalbsfond oder Brühe auffüllen. Speck, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt zufügen und ca. eine halbe Stunde abgedeckt leicht köcheln lassen. Zur Bindung die rohe Kartoffel und die rohe Zwiebel über das Kraut reiben, noch einige Minuten weiterkochen lassen und dabei gut umrühren. Das Kraut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Sauerkraut auf Teller verteilen und die Knödel darauf anrichten.

Otto Koch Freitag, 30. Oktober 2009