

# Speck-Knödel auf Rahm-Sauerkraut und Zwiebel-Schmelze

## Für 4 Personen

6 Brötchen, altbacken	200 ml Milch	2 Zwiebeln
100 g Bacon	6 Zweige Petersilie, glatt	2 Eier (Kl. M)
1 EL Zucker	400 g Sauerkraut, frisch	1 Lorbeerblatt
3 Pimentkörner	3 Wacholderbeeren	50 ml Gemüsefond
100 ml Sahne	2 Gemüsezwiebeln	50 g Butter
50 g Semmelbrösel	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Milch in einem Topf erhitzen. Die Brötchen klein würfeln und mit der heißen Milch übergießen. Eine Zwiebel schälen und klein würfeln. Den Bacon ebenfalls klein schneiden und in einer heißen Pfanne auslassen. Die Zwiebeln zugeben und kurz anschwitzen. Anschließend die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Einen Esslöffel Petersilie zum Bestreuen des fertigen Gerichts aufbewahren. Die eingeweichten Brötchen mit den Zwiebeln, dem Bacon, der Petersilie und den Eiern gründlich verrühren und 10 Minuten ziehen lassen. Die Masse zu Knödeln formen und in einem großen Topf mit leicht siedendem Wasser 10-15 Minuten garen. Die übrige Zwiebel schälen und klein hacken. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, die Zwiebel zugeben und anschwitzen. Das Sauerkraut, die Wacholderbeeren, die Pimentkörner sowie das Lorbeerblatt hinzufügen und mit dem Gemüsefond und der Sahne ablöschen. 20-25 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Das Sauerkraut anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüsezwiebeln schälen und würfeln. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Gemüsezwiebeln darin etwa 10 Minuten bei milder Hitze anschwitzen. Die Semmelbrösel zugeben und anrösten. Mit Salz würzen. Die Speckknödel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in der Zwiebelschmelze wenden. Anschließend auf dem Rahmsauerkraut auf Tellern anrichten. Die restliche Zwiebelschmelze darüber träufeln. Mit der frisch gehackten Petersilie bestreuen und servieren.

Johann Lafer am 21. Januar 2012