

# Mühlviertler Speck-Knödel mit warmem Kraut-Salat

**Für 4-6 Personen:**

**Für die Knödel:**

500 g mehligk. Kartoffeln	Salz	50 g Speisestärke
50 g doppelgriff. Mehl	75 g Hartweizengrieß	4 EL braune Butter
1 Ei	mildes Chilisalz	Pfeffer
1 TL Öl	Muskatnuss	50 g Karreespeck (Würfel)
50 g Lauch (Würfel)	50 g Champignons (Würfel)	getr. Bohnenkraut
Räucherpaprika	Butter	

**Für den Guss:**

100 g Frischkäse	150 g Sahne	3 Eigelb
mildes Chilisalz	Muskatnuss	

**Für den Salat:**

500 g Spitzkohl	Salz	½ rote Paprikaschote
½ gelbe Paprikaschote	1 EL ganzer Kümmel	1 EL Puderzucker
5 EL Rotweinessig	125 ml Gemüsebrühe	Zucker, mildes Chilisalz
1 EL mildes Olivenöl	1 EL Öl	1 EL Dillspitzen
1 TL Korianderkörner	1 TL Pfefferkörner	1 TL ganzer Kümmel

Für die Knödel die Kartoffeln waschen und in einem Topf in Salzwasser weich garen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen, noch heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Speisestärke, Mehl, Grieß, brauner Butter und Ei glatt verkneten. Die Masse mit Chilisalz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und zugedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen, damit sie etwas fester wird. Inzwischen für die Füllung eine große Pfanne bei milder Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Die Speckwürfel einige Minuten anbraten. Lauch- und Pilzwürfel dazugeben und alles andünsten. Mit je 1 Prise Bohnenkraut, Räucherpaprika und Salz würzen, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Für den Guss Frischkäse, Sahne und Eigelbe in einem hohen Rührbecher mit Chilisalz und Muskatnuss würzen und mit dem Stabmixer gleichmäßig fein pürieren. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten.

Aus der Kartoffelmasse mit angefeuchteten Händen 8 Knödel formen.

Jeden Knödel in der Hand etwas flach drücken, etwa 15 g Füllung daraufgeben und mit Knödelt Teig umschließen. Jeweils zu einem glatten Knödel formen und diese nebeneinander in die Form setzen. Die Knödel mit dem Frischkäse-Eigelb-Guss übergießen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten backen.

Währenddessen für den Salat vom Kohl die äußeren Blätter und den harten Strunk entfernen. Den Kohl auf der Gemüsereibe fein hobeln, in einer Metallschüssel leicht mit Salz würzen. Paprika halbieren, entkernen, waschen und klein würfeln. Kümmel in der Pfanne mit Puderzucker hell karamellisieren, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Essig mit Brühe, 1 Prise Zucker und Chilisalz mischen.

Den Spitzkohl in einem Topf ohne Fett andünsten, die Paprika dazugeben und kurz mitdünsten. Den Essigsud dazugießen und alles kurz erhitzen, dann in eine Schüssel füllen und beide Ölsorten unterrühren.

Den Krautsalat mit Dill und der Mischung aus der Gewürzmühle würzen und noch etwa 10 Minuten ziehen lassen. Beim Servieren mit 2 EL gehackten Walnüssen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 27. Dezember 2020