



Speckknödel auf Weinkraut

 Dauer
75 min.

 Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Brötchen	6 St.
Milch	400 ml
Zwiebeln, gelb	2 St.
Speckstreifen	150 g
Butter	1 EL
Suppengemüse	200 g
Öl	2 EL
Sauerkraut	400 g
Weißwein, trocken	100 ml
Gemüsebrühe	500 ml
Lorbeerblätter, getrocknet	1 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Rohrzucker	3 TL
Petersilie, frisch	0.5 Bund
Eier	3 St.
Paniermehl	40 g
Crème fraîche	4 TL

Zubereitung

Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. In einem Topf Milch erhitzen, über die Brötchen gießen, abkühlen und quellen lassen. Zwiebeln halbieren, schälen und würfeln.

Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und eine Zwiebel mit Speck ca. 4 Min. glasig dünsten und abkühlen lassen. Suppengemüse schälen bzw. putzen und fein würfeln. In einem Topf Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und übrige Zwiebel mit Wurzelgemüse darin andünsten. Sauerkraut abgießen, in den Topf geben und ca. 3 Min. mit anschmoren. Mit Wein und 250 ml Brühe ablöschen. Mit Lorbeer, Salz, Pfeffer und Zucker würzen und im Backofen ca. 45 Min. schmoren. Dabei gelegentlich wenden und bei Bedarf mehr Brühe zufügen.

In einem großen Topf ca. 5 l Salzwasser zum Kochen bringen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Brötchen-Milch abgießen. Eier, Zwiebel-Speckmischung und Petersilie zu den eingeweichten Brötchen geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Paniermehl nach Bedarf zufügen.

Mit angefeuchteten Händen ca. 5 cm dicke Knödel formen und diese in siedendem Salzwasser ca. 15 Min. garen. Kraut abschmecken und Lorbeerblatt entfernen. Knödel abtropfen lassen, mit dem Kraut und je 1 TL Crème fraîche anrichten.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	860 kcal		
Kohlenhydrate	91 g	Ballaststoffe	11 g
Eiweiß	28 g	Fette	41 g