Kartoffelknödel mit Sauerkraut

Die hausgemachten Kartoffelknödel mit Sauerkraut sind ein klassisches und schmackhaftes Rezept aus Omas Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

für das Sauerkaut

600 g	Sauerkraut
80 g	Schweineschmalz
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
50 g	Speck (gewürfelt)
500 ml	Gemüsebrühe
8 Stk.	Wacholderbeeren
8 Stk.	Pfefferkörner
1 ml	Kümmel (ganz)
1 Stk.	Knoblauchzehe

für die Kartoffelknödel

500 g	Kartoffeln (mehlig kochend)
70 g	Mehl
70 g	Maisstärke
2 Stk.	Eidotter
1 Prise	Muskatnuss (gemahlen)
1 Prise	Salz
Nach Belieben	Schnittlauch (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die **Kartoffelknödel mit Sauerkraut** das Sauerkraut in einen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken und etwa 25 Minuten sanft kochen. Anschließend in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.

2. Die am Vortag gekochten Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse in eine große Schüssel drücken. Mehl, Maisstärke, eine Prise Salz, etwas frisch geriebene Muskatnuss und die Eidotter hinzufügen. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten und kühl stellen.

3. Die Zwiebel fein hacken. Schmalz in einem Topf erhitzen und **Speckwürfel** sowie Zwiebel darin goldbraun anrösten. Mit etwas Mehl bestäuben, kurz mitrösten und das Sauerkraut untermengen. Mit Gemüsefond aufgießen, mit Pfefferkörnern, Wacholderbeeren und ganzen Kümmel würzen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit etwas Salz und fein gehacktem Knoblauch abschmecken.

4. Aus dem Teig gleichmäßige Knödel formen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Knödel darin ca. 10 Minuten sanft ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. In der Mitte eines tiefen Tellers das Sauerkraut anrichten, die Kartoffelknödel darauf setzen und mit frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren

Tipp

Den Teig für die Kartoffelknödel nur kurz mit Kochlöffel und Händen verarbeiten – nicht mit der Küchenmaschine, damit die Knödel locker bleiben.