

1/2 Grammelknödel

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst



Zutaten

700 G	mehlige Kartoffel
2	Eigelb
80 G	Hartweizengrieß
80 G	Kartoffelstärke
	Salz, Muskatnuss
	Mehl zum Ausarbeiten

Zubereitung

1. Die Kartoffeln in gleichmäßig Stücke schneiden, in Salzwasser kochen.
2. Währenddessen für die Fülle Schmalz erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen.
3. Die Grammeln oder das Selchfleisch dazugeben, leicht anrösten dann den Knoblauch dazu pressen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.
4. Die weich gekochten Kartoffeln abseihen etwas auskühlen lassen und mit einer Kartoffelpresse auf die Arbeitsfläche pressen.
5. Mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig kneten und gleich weiterverarbeiten.
6. Den Teig zu einer Rolle formen und beliebig große Stücke abschneiden.
7. Etwas flach drücken, mit einem Löffel etwas Fülle auf das Teigstück platzieren, mit dem Teig umhüllen.
8. Gut verschließen und in reichlich Salzwasser, je nach Größe 10 - 20 Minuten, sanft wallend kochen.
9. Mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser heben, in einer Auflaufform vorsichtig in Butter schwenken und mit Petersilie bestreuen.
10. Mit Sauerkraut servieren.

2/2 Weinsauerkraut

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst



Zutaten

3 EL	Schmalz
1	kleine Zwiebel
2	Knoblauchzehen
250 G	gehackte Grammeln oder gehacktes Selchfleisch
	Salz, Pfeffer
	Butter für die Auflaufform
	Petersilie

Zubereitung

1. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die würfelig geschnittenen Zwiebeln darin anschwitzen.
2. Den Apfel schälen, klein würfelig schneiden und mit den Zwiebeln und Knoblauch leicht anrösten.
3. Den Rohrzucker dazugeben und karamellisieren lassen.
4. Das Sauerkraut in einem Sieb etwas abtropfen, leicht mit Wasser abspülen, in den Topf zur Karamellmasse geben und durchrühren.
5. Mit Wein löschen und mit reichlich Wasser aufgießen.
6. Nun die Rollgerste mit den restlichen Gewürzen dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und solange kochen, bis die Rollgerste weich ist (ca. 1 Stunde).