

GRAMMELKNÖDELN MIT EINGEBRANNTEM KRAUT



BIERTIPP:

Rieder Bayrisch Märzen



ZUTATEN

Knödeln:

1 kg mehlig kochende Erdäpfel
1 Ei
140 g griffiges Mehl
60 g Grieß
Salz, Prise Muskat

Fülle:

200 g Grammeln
1 Zwiebel fein geschnitten
1 EL Grammelschmalz
Knoblauchgranulat (Bergkräuter)
Petersilie fein gehackt
Kümmel gemahlen (Bergkräuter)
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Knödeln/ Fülle:

Erdäpfel in der Schale im leicht gesalzenen Wasser weichkochen. Für die Fülle die Grammeln fein hacken und mit den Zwiebeln in Grammelschmalz anschwitzen, würzen mit den Gewürzen und am Ende die gehackte Petersilie untermischen. Die fertige Fülle im Kühlschrank abkühlen lassen und kleine Kugeln drehen oder mit einem Eisportionierer zu gleich großen Kugeln rollen und am besten einfrieren (dann bleibt die Füllung kompakter). Wenn die Erdäpfel weich sind, abseihen, schälen und ausdampfen lassen (am besten die Erdäpfel am Vortag kochen). Dann die Erdäpfel durch eine Erdäpfelpresse drücken, eine kleine Mulde bilden und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Erdäpfelteig in 8-10 Stücke teilen und mit den Händen flach drücken, die eingefrorenen Grammel Kugeln jeweils in die Mitte platzieren, mit dem Teig umschließen und zu runden Knödeln formen. Die Knödel ca. 15 Minuten lang kochen lassen. Herausheben und noch heiß servieren. Eventuell mit gebräunter Butter und Schnittlauch servieren.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!



GRAMMELKNÖDELN MIT EINGEBRANNTEM KRAUT



BIERTIPP:

Rieder Bayrisch Märzen



ZUTATEN

Eingebranntes Kraut:

800 g Kraut
80 g Butter
50 g glattes Mehl
500 ml Milch
1 Zwiebel fein geschnitten
1 Karotte geraspelt
Kümmel ganz (Bergkräuter)
Kümmel gemahlen (Bergkräuter)
Schale einer ½ Zitrone
Salz, Pfeffer
Öl

Klassischer Bratensaft:

1 kg Schweineknochen
3-4 Zwiebeln
6 Knoblauchzehen
1 l Rindsuppe oder Wasser
Kümmel ganz (Bergkräuter)
Salz, Pfeffer, Öl

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

ZUBEREITUNG

Eingebranntes Kraut:

Das Kraut in feine Streifen schneiden. In einem großen Topf erhitzen und das Kraut leicht anschmoren. Kraut herausnehmen und im selben Topf einen hellen Einbrenn herstellen, das heißt, Butter schmelzen lassen, Mehl hinzufügen und mit einem Schneebesen gut verrühren, danach mit Milch aufgießen (Wichtig! Die Flüssigkeit gut verrühren, dass keine Klumpen entstehen). Den Einbrenn würzen und eventuell noch Flüssigkeit hinzufügen (falls es zu dick ist). Das Kraut hinzufügen und die geraspelte Karotte mit der Schale der Zitrone abschmecken. Man kann am Schluss das Kraut noch mit gehackter Petersilie verfeinern.

Klassischer Bratensaft:

Die Knochen auf ein Blech geben oder eine Auflaufform verwenden und marinieren, mit 3 Knoblauchzehen, Kümmel, Öl, Salz & Pfeffer. Bei 180 Grad im Ofen goldbraun rösten (ca. 30-45 Minuten). Währenddessen in einem großen Topf die Zwiebeln und den restlichen Knoblauch in Öl goldbraun anschwitzen, wenn die Knochen fertig sind, die Knochen in den Topf geben und kurz mitrösten. Mit der Rindsuppe oder Wasser aufgießen und mindestens 2-3 Stunden sieden lassen. (je länger, desto besser). Den Bratensaft abseihen und bei Bedarf nachwürzen.

Anrichten:

Sucht euch einen passenden Teller, das Kraut in der Mitte anrichten, 2-3 Knödeln auf das Kraut setzen, einen schöpferischen Bratensaft über die Knödel geben und ich habe das Gericht noch getobt, mit paar frischen Gammeln und fein geschnittenen Schnittlauch.

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

