

Grammelknödel mit Sauerkraut (4 Port. - je 2 Stück)

Zutaten Erdäpfelteig:

1/2 kg am Vortag gekochte Erdäpfel
250 g griffiges Mehl
30 g Butter
1 Ei
Salz

Fülle Grammelknödel:

350 g Grammeln
eine Zwiebel
Lauch
3 Eier
Petersilie
Salz und Pfeffer

Grammeln mit kleinwürfelig geschnittener Zwiebel und Lauch in Schweineschmalz anschwitzen.
Würzen mit Salz, Pfeffer und Petersilie.
Eier unterrühren und die Masse gut auskühlen lassen.
Kleine Knödelchen formen.

Die Erdäpfel pressen und aus den restlichen Zutaten einen Teig kneten.
Teigrolle in ca 8 Scheiben schneiden.
Grammelfülle auf Teigscheiben legen - Knödelchen formen und flachdrücken.
In Salzwasser ca 15 Minuten köcheln lassen.

Mit Sauerkraut und Speckwürfelchen anrichten!

Sauerkraut:

Einbrenn mit 2 EL Mehl glatt und 80 g Fett (event. auch Schmalz) zubereiten, mit 1/2l klarer Rindsuppe aufgießen und unter Rühren kurz aufkochen lassen.
Sauerkraut beimgen - würzen mit Salz, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren. Die Grammelknödel ca 20 min leicht köcheln lassen.