

## Zurück zur Natur - Steinbrunn

### Grammelknödel mit Paradeiskraut

von Petra Wirth

Zutaten für 8-9 Knödel:

500g gekochte, mehligere Kartoffeln

50g Grieß

200g Mehl griffig

3 Eidotter

1TL Salz

10g Butter

Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit den Zutaten vermengen und zügig zu einem Teig verkneten.

200g Grammeln

½ TL Salz

2 Knoblauchzehen

1 Handvoll Petersilie, fein gehackt

Pfeffer

Grammeln hacken und mit den Gewürzen vermengen. Daraus kleine Knödel formen und auf den Kartoffelteig setzen. Dann zu schönen Knödel formen.

### Paradeiskraut

1kg Weißkraut fein hobeln oder schneiden und in wenig Wasser mit Kümmel, Salz, Paprika und Lorbeerblatt ca. 1 Std dünsten.

Dann eine Einbrenn vorbereiten:

1 Zwiebel würfelig schneiden und in Öl glasig anschwitzen lassen

mit 1 EL Mehl stauben und mit 1/8l Gemüsebrühe ablöschen

Die Masse soll cremig sein und nicht zu fest.

Die Einbrenn in das gedünstete Kraut einrühren und 2EL Paradeismark dazu rühren.

Mit Staubzucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Geschmack kann man auch mehr Paradeismark dazu geben.

Tipp: Mehr Zucker ist von Vorteil.