Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Eine runde Sache: Gefüllte Kartoffelknödel auf Sauerkraut

Hält Leib und Seele zusammen

Das heutige Rezept ist eine perfekte Resteverwertung, wenn einmal etwas vom Sonntagsbraten oder Schinkenreste übrig geblieben sind. Denn kleingeschnitten und mit etwas Zwiebeln, Speck und Knoblauch vermischt, wird daraus eine feine Füllung für Knödel.

Wer die Knödelmasse nicht selbst zubereiten möchte, kann auf vorgefertigten Knödelteig aus dem Supermarktregal zurückgreifen. Dann geht es schneller. Doch hausgemacht schmecken die Knödel am besten.

Dazu gibt es fassfrisches Sauerkraut, das mit gebratenen Champignons angereichert wird. Die gebratenen Pilze geben dem säuerlichen Kraut zusätzliches Aroma und Geschmack. Das Tüpfelchen auf dem "i" bringen die beliebten Butterbrösel. Auf die dampfenden Knödel verteilt, wird aus der Komposition ein Gaumenschmaus.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für "**gefüllte Kartoffelknödel mit Butterbrösel auf Sauerkraut"**:

Zutaten

Knödel:

- 800 g heimische Kartoffeln, mehligkochende Sorte
- 1 Eigelb
- 50 g Speisestärke
- 100 g Zwiebelwürfel, fein gewürfelt

- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 100 g Bratenreste oder gekochter Schinken, fein gewürfelt
- 50 g Champignons, fein gewürfelt
- 20 g Schmalz zum Braten
- 50 g Speckwürfel

Brösel:

- 50 g Butter
- 30 g Semmelbrösel
- Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuss

Sauerkraut:

- 800 g Sauerkraut (fix & fertig)
- 200 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- Etwas Öl (3-4 EL)

Extra: Etwas Petersilie zum Servieren

Zubereitung

Die Hälfte der Kartoffeln in kochendem Wasser weichkochen, abseihen und pellen.

Die restlichen rohen Kartoffeln schälen und fein reiben.

Die Kartoffelraspel in einem Küchentuch (oder mit den Händen) sehr gut ausdrücken. 50 g Kartoffelstärke zu den geriebenen Kartoffeln mischen.

Die gedämpften und gepellten Kartoffeln durch die Kartoffelpresse zu den rohen Kartoffeln drücken.

Eigelb zugeben und mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuss würzen. Alles zu einem Teig kneten (**Tipp**: eventuell etwas mehr Stärke zugeben, wenn der Teig zu sehr klebt).

Für die Füllung die Zwiebel-, Knoblauch-, Pilz- und Speckwürfel in einer Pfanne mit 20 g Schmalz ca. 3 Minuten anbraten. Gewürfelten Braten oder Schinkenwürfel zugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und abkühlen lassen.

Den Teig in 8 gleich große Portionen teilen. Jeweils eine Portion flachdrücken, in die Mitte jeweils 1 EL Füllung geben (ca. 30 g). Dann zu einem runden Knödel formen.

Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren. Die Knödel in einen Topf mit siedendem, gesalzenem Wasser geben und ca. 20-25 Minuten gar ziehen lassen.

In Topf Champignonscheiben in etwas Öl oder Schmalz 3 Minuten braten. Sauerkraut zugeben und erwärmen.

Für die Butterbrösel die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, Semmelbrösel zugeben, leicht salzen und goldgelb braten.

Gefüllte Kartoffelknödel auf Sauerkraut servieren und mit den Butterbröseln und etwas Petersilie garnieren.