

Schwarzwurstknödel mit Sauerkraut



Der deftige Knödel für`s Kraut...

Schwarzwurst gibt Knödel einen wunderbaren Geschmack. Eine deftige Kombination, die herrlich zu Sauerkraut schmeckt. Ich habe für die Knödel statt heller Weizenbrötchen dunkle, feine Dinkelvollkornbrötchen genommen. Das schmeckte herzhafter und passte sehr gut zum aromatischen Geschmack der Schwarzwurst.

Hier die komplette Rezeptur für "**Schwarzwurstknödel mit Sauerkraut**":

Zutaten

Für 12 Knödel:

- 300 g feine Dinkelvollkornbrötchen (vom Vortag, gewürfelt 1 cm)

- 300 ml Milch, warm
- 100 g Schwarzwurst
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Petersilie
- 1 EL Butter
- 3 Eier (Gr. M)
- 1 EL Mehl
- Etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss
- 1 kg Sauerkraut, mild
- 2 EL Schmalz
- 2 Karotten, geschält und klein geschnitten
- 1 Birne und eine Kartoffel, geschält
- 300 ml Gemüsebrühe

Zubereitung

Für das Sauerkraut 2 EL Schmalz in einem Topf erwärmen. Darin die Karottenwürfel 1 Minute anbraten. Das Sauerkraut hinzugeben und mit Brühe angießen. Eine geschälte Kartoffel und eine geschälte Birne grob dazu raspeln. 15-20 Minuten leicht köcheln lassen. Salzen und pfeffern. Anschließend bei kleiner Hitze warm halten.

Für die Knödel die Schwarzwurst in 0,5 cm kleine Würfel schneiden.

300 ml Milch im Topf erwärmen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.

Für die Knödel die Brotwürfel in einer Schüssel mit lauwarmer Milch übergießen. Ca. 15 Minuten einweichen lassen. Nicht rühren!

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. 1 EL Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel 2 Minuten anbraten.

Die verquirlten Eier, die geschnittene Petersilie und die Zwiebelmasse zu den Brotwürfeln geben und mit den Händen nur leicht verrühren – nicht kneten. Aus der Masse 35-40 Knödel formen.

Die Knödel in siedendem, aber nicht kochendem gesalzenen Wasser 25 Minuten garen.

Die Knödel mit Sauerkraut servieren. Dazu schmeckt Senf.

