

Fleischknödel mit Sauerkraut

Zutaten:

300 g Sauerkraut
250 g Hackfleisch
250 g gekochte Kartoffeln (am besten vom Vortag)
250 ml Weißwein (auch Wasser oder Brühe)
1 kleiner säuerlicher Apfel
1 Zwiebel
1 Ei
3 Knoblauchzehen
2 EL Öl (oder Gänse- beziehungsweise
Hühnerschmalz)
½ TL Kümmel
1 TL Senf
1 Lorbeerblatt
etwas Thymian
nach Belieben Wacholder, Piment und
Pfefferbeeren
Salz
Pfeffer
Majoran
Petersilie

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln und im Olivenöl (oder Schmalz) weich dünsten, nur hauchzart bräunen. Die Hälfte davon herausheben und auf einem Teller für den Hackfleischteig beiseite stellen. Den Apfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, in Scheibchen schneiden und kurz mit den Zwiebeln dünsten, ebenso den Kümmel. Das Kraut zerzupfen und hinzufügen, die Gewürze in einem Mullsäckchen oder in einem Teei hinzufügen, den Thymianstrauß und die Lorbeerblätter in das Kraut betten. Mit Wein angießen und zugedeckt eine halbe Stunde köcheln. Aus Hackfleisch, geriebenen Kartoffeln, dem Ei, den beiseite gestellten Zwiebeln und Gewürzen (Senf, Salz, Pfeffer, Majoran, Petersilie) einen herzhaften Hackfleischteig herstellen. Runde Knödel daraus formen, in die Mitte jeweils eine kleine Portion Sauerkraut stecken. Die Knödel

schön rund formen, am besten mit Händen, die mit Wein angefeuchtet sind. Diese Knödel in Salzwasser etwa 15 Minuten ziehen lassen, bis sie oben schwimmen. Auf einem Bett von Sauerkraut servieren.

Dazu gibt's Kartoffelpüree

[Druck-Version](#)

© www.elkes-ecken.de