

Frisch gekocht
Mittwoch, 23. November 2016



Rezept von Andreas Wojta

Gebackene Krautknöpfe

1 Stunde/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

300 g glattes Mehl, 3 Eier, gut 1/4 l Milch, 1/16 l Sodawasser, 1 EL Öl, Salz. Für das Kraut: 500 g Sauerkraut, 1/4 l Apfelsaft, 1 EL Zucker, 1 Zwiebel (fein geschnitten), 1 Knoblauchzehe (fein geschnitten), 3 angedrückte Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, 1 EL Schweineschmalz, Suppenpulver. Außerdem: 250 g Sauerrahm, 1/4 l Schlagobers, 8 Eier, Salz, 250 g Bergkäse (gerieben).

Zubereitung

Mehl, Eier, Milch, Sodawasser, Öl und Salz zügig zu einem Teig verarbeiten. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Nockerlmasse mit einer Teigspachtel durch ein grobes Reibeisen (welches verkehrt herum verwendet wird) drücken. Einige Male umrühren, aufkochen lassen und ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Für das Kraut Knoblauch und Zwiebel in Schweineschmalz mit Zucker anrösten. Wacholderbeeren und Lorbeerblatt zufügen, das Sauerkraut beimengen, kurz durchrühren und mit dem Apfelsaft aufgießen, mit Suppenpulver würzen. Zugedeckt auf kleiner Hitze weich dünsten.

Sauerrahm, Schlagobers, Eier und Salz glatt rühren.

Die fertig gekochten Nockerln zum Sauerkraut geben, durchrühren und das Ganze in eine Auflaufform geben. Mit dem Sauerrahmgemisch übergießen, mit Bergkäse bestreuen und im vorgeheizten Rohr bei 180 °C in 25 Minuten goldgelb backen.