



KAUFHAUS
Rauscher
SEIT 1952

Käseknödel mit Rotkraut



Zutaten für die Käseknödel:

250 g Semmelwürfel
1 Zwiebel
200 ml Milch
6 Eier
200 g geraspelten Käse
1 Bratwurst
3 EL Mehl
Salz, Pfeffer, Kräuter (Petersilie, Schnittlauch etc.)
evtl. Kümmel und Koriander

Zutaten für das Rotkraut:

1 Kopf Rotkraut
1 Zwiebel
Schmalz oder Bratenfett
200 ml Rotwein
200 ml Apfelsaft
50 ml Erdbeer Sirup
4 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
6 EL Apfelessig
Salz, Pfeffer, Ingwer

Zubereitung:

Für die Käseknödel den Zwiebel fein hacken und in etwas Öl anschwitzen. Auskühlen lassen und mit Milch und den Eiern verrühren. Über die Semmelwürfel gießen und einweichen lassen, bis man die Semmelwürfel kneten kann.

Dann kräftig würzen, den geraspelten Käse und die gewürfelte Bratwurst unterziehen, mit Mehl etwas eindicken, sodass aus der Masse Knödel bzw. Laibchen geformt werden können.

Wer eine vegetarische Variante möchte, lässt einfach die Bratwurst weg.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Knödel auf beiden Seiten anbraten.

Dem Rotkraut den Strunk entfernen und die Blätter in dünne Streifen schneiden. Zwiebel fein hacken. Schmalz oder Bratenfett in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel darin anschwitzen, Rotkraut dazu geben und dünsten lassen, bis es schön zusammengefallen ist. Ab und zu umrühren.

Mit dem Rotwein ablöschen, Apfelsaft, Essig, Sirup, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Salz, Pfeffer und Ingwer dazu geben. Für ungefähr 2 Stunden köcheln lassen. Das Rotkraut dickt sich schön ein und wird weich.

Mit den Käseknödeln anrichten und genießen.