



Knödelgröstel mit Äpfel dazu Sauerkraut und Kren

Zubereitung

30 Minuten

Für dieses zünftige Knödelgröstel benötigen Sie Semmelknödel vom Vortag. Die gerösteten Knödel sind ein beliebtes Resteessen. Anstelle der typischen und bekannten Zubereitung mit Ei zeigen wir eine Variante mit Sauerkraut und glasierten Äpfeln.

Die Knödelscheiben werden knusprig frittiert. Im Rahmen eines Menüs für Gäste ist das Knödelgröstel eine tolle zweite Vorspeise oder ein geeignetes Zwischengericht.

Der aufgekochte Sauerkrautsaft, mit Sahne und Kren verfeinert sowie mit kalter Butter aufgeschäumt, ergibt ein leichtes Schaumsößchen.

- Das Sauerkraut mit Weißwein und Gemüsebrühe in einem Topf ansetzen und stark kochen lassen.
- Den Apfel abwaschen, halbieren, vierteln, Kernhaus entfernen, in Achtel schneiden und in einer Pfanne mit in Butterschmalz anbraten, den Zucker zugeben und leicht karamellisieren. Die Äpfel auf einem Teller bereit legen und die Pfanne reinigen.
- Knödel in 5 mm dicke Scheiben schneiden und in der Pfanne, schwimmend in heißem Ceres Soft knusprig frittieren. Die Knödel auf einen Teller legen und mit Majoran bestreuen.
- Das Sauerkraut auf ein Sieb geben und abtropfen lassen, auf den Tellern breit verteilt anrichten. Knusprige Knödel und Apfelspalten fächerförmig dazu setzen, Creme Fraiche und Radiserl dazu dekorieren, mit gerissenem Kren bestreut rasch servieren.

[nbsp]



Zutaten

2 Portionen

Sauerkraut:

300 g Sauerkraut

100 ml Weißwein

200 ml kräftige Gemüsebrühe

Glasierte Äpfel:

1 Apfel

30 g Ceres Soft

etwas Zucker

Knödelgröstl:

2-4 Semmelknödel vom Vortag

200 g Ceres Soft

1 TL Majoran

Salz Pfeffer

1 EL Kren frisch gerissen

2 EL Creme Fraiche

2 Radieschen