45 Minuten

4 Personen

Speckknödel mit Schmorkraut und Zwiebelschmelze

Zutaten

- 100 g Speckwürfel
- 250 g Semmelwürfel
- 150 ml Milch
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 2-3 Eier
- 1-2 EL Petersilie fein geschnitten
- 500 g Weißkraut
- 1-2 TL Kümmel
- 1 Stück Zwiebel
- 1-2 EL Semmelbrösel
- 500 g Ceres Kokosfett
- 2 Zweige Rosmarin

Speckknödel, ein traditionelles Gericht.... Wenn die Familie oder Freunde zu Besuch kommen. Schnell aufgeräumt und dann noch in die Küche? Geht alles ganz entspannt mit unserer Anleitung. Mit diesem Gericht der traditionellen österreichischen Küche bleibt auch noch Zeit für schöne Gespräche. So werden alle glücklich.. bekocht.

Wir zeigen Speckknödel klassisch in Wasser gekocht und kurz frittiert als neue Variante. Frittierte Knödel sind außen schön knusprig und erfreuen den Gaumen durch ein spannendes Mundgefühl.

Zum Speckknödel gibt es ein geschmortes, frisches Weißkraut mit Kümmel und eine Zwiebelschmelze. Tradition trifft Moderne, gutes Gelingen wünscht das Ceres Team!

Zubereitung

- Die Speckwürfel in einer Pfanne knusprig auslassen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Das Fett zum Zubereiten vom Kraut aufbewahren.
- Semmelwürfel in eine Schüssel geben, Milch aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. Heiße Milch über die Semmelwürfel gießen und gut durchmischen.
- Die Knödelmasse 10 Minuten temperieren lassen, in der Zwischenzeit das Weißkraut in Rauten schneiden und in der Pfanne mit dem Öl vom Speck anbraten, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, mit Deckel bei mäßiger Hitze weich schmoren.
- Speckwürfel, Eier und Petersilie zu den Semmeln geben und gut durchmischen, Knödel portionieren und abdrehen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und mit Salz abschmecken. Knödel einlegen und 8 Minuten leicht wallend garen.
- Die Hälfte der Knödel aus dem Wasser nehmen, die anderen Knödel warm halten. Ceres Kokosfett erhitzen und die abgetropften Knödel 3 Minuten frittieren. Etwas Rosmarin dazu legen und knusprig frittieren.
- Zwiebelschmelze zubereiten: Zwiebel fein würfeln und die Zwiebelwürfel in etwas Ceres Kokosfett Farbe nehmen lassen, Brösel dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Schmorkraut anrichten, Knödel dazu setzen, mit Zwiebelschmelze begießen, frittierten, knusprigen Rosmarin dazu setzen und rasch servieren.

Hauptspeisen

Zurück