

Grießknödel mit Kraut

Zutaten:

50 g Semmelwürfel (optional)
250 g Weizengrieß
100 g Butterschmalz
500 ml Milch
3 Stk Eier
1 Prise Salz
1 Prise Muskatnuss

500g Sauerkraut
1 Stk. Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch
1 Lorbeerblatt
2-3 Pfefferkörner
5 Wacholderbeeren
1 EL Butter
Mehl zum Stäuben
150 ml Suppe



Zubereitung

Die Semmelwürfel sehr klein schneiden, in einem Topf mit Butter kurz abrösten, unter Grieß mischen, salzen und mit heißer Milch übergießen. Die Masse gut durchmischen. Dann die Eier und Muskat unterrühren und die Masse etwa 15 Minuten ruhen lassen. Aus der Masse Ködel formen und in siedendem Salzwasser ungefähr 10 Minuten ziehen lassen. In einem Topf das Butterschmalz schmelzen lassen und die Zwiebeln und den Knoblauch anbraten. Wenn die Zwiebeln glasig sind, mit etwas Mehl stauben, durchrühren und dann nach und nach das Kraut einrühren. Mit Suppe aufgießen und die Lorbeerblätter und Wacholderbeeren hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kraut ca. 1/2 Stunde dünsten, bis es eine weiche Konsistenz hat.



Knödel

