

Schmankerlgrammelködel mit Speckkrautsalat

Zutaten:

Knödelfülle:

350g knusprige Grammeln
Paprikapulver, Pfeffer, Salz

Teig:

5 Laugengebäck
200 ml Milch
3 Eier
3-4 El. Mehl
1 Zwiebel
1 El. Schweineschmalz
Petersilie, Salz, Pfeffer

Speckkraut:

1,2 kg Weißkraut	1/8 l Essig
120g Speck	1/4 l Wasser
1 Zwiebel	Salz, Pfeffer, Kümmel
2 El. Zucker	1 El. Schweineschmalz



Zubereitung:

1.
Für die Fülle Grammeln, Paprikapulver, Salz, Pfeffer verrühren, aus der Masse kleine Kugeln formen.
2.
Zwiebel fein schneiden und in Schmalz leicht anrösten. Laugengebäck auf kleine Würfel schneiden; Eier, Mehl, Zwiebel und restliche Zutaten hinzugeben, mit warmer Milch übergießen und das Ganze zu einem Teig verarbeiten. 1/2 Stunde rasten lassen und anschließend die vorbereiteten Grammelkugeln umhüllen. Tipp: Beim Knödel formen die Hände etwas befeuchten
3.
Knödel in kochendem Salzwasser ca. 20 min. köcheln lassen.

Weißkraut hacheln, Speck und Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in Schweineschmalz anrösten. Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen, Kraut hinzugeben und kurz mitanschwitzen lassen und mit Essig ablöschen. Mit Wasser aufgießen und mit Salz, Pfeffer, Kümmel würzen, 10 min leicht köcheln lassen und nochmals abschmecken.

Die Grammelknödel mit Speckkrautsalat auf Tellern anrichten und genießen.

Gutes Gelingen wünscht euch Daniela Scharnreithner!

