

Für 4 Personen

Überbackene Speckknödel mit Sauerkraut

Zutaten

Teig:

600 g Erdäpfel
280 – 320 g Mehl
1 Dotter oder 1/2 Ei
Muskatnuss
Salz

Fülle:

240 g Speck

Überguss:

3 Eier
150 g Obers
100 ml Milch
Salz, Pfeffer, Muskat,
1 Bd Petersilie oder Girsch

Beilage:

800 g Sauerkraut
600 g Erdäpfel
frischer Schnittlauch



Zubereitung

- Erdäpfel mit oder ohne Schale kochen, die Hälfte als Beilage zur Seite geben und den Rest noch heiß schälen und pressen
- Während die Erdäpfel kochen den Speck fein würfelig schneiden und zu Kugeln á 30 g formen und einfrieren
- Die überkühlten Erdäpfel zuerst mit Mehl, Salz und Muskat abbröseln
- Den Dotter dazu geben und behutsam zu einem Teig kneten
- Aus dem Teig eine Rolle formen und in Stücke teilen und diese flach drücken
- Die Fülle auf den Teig geben und so einschlagen, dass alles gut mit Teig verschlossen ist
- mehrmals mit leicht bemehlten Händen fest zusammen pressen um die Luft aus dem Knödel zu drücken
- in eine leicht befettete Rein schichten und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Heißluft) 30 min backen.
- Für den Überguss alle Zutaten vermengen und mit dem Schneebesen versprudeln, in die Rein leeren sodass die obere Wölbung der Knödel noch raus guckt und weitere 15 min backen (bis der Guss gestockt ist)
- Die goldbraunen Knödel mit Sauerkraut und Erdäpfel servieren.

unsere 10 Tipps für gelungene Knödel:

#1

Halte dich grundsätzlich nie exakt an das Rezept - Erdäpfel haben unterschiedlichste

Beschaffenheiten und brauchen je nach Sorte mehr oder weniger Mehl. Auch die Wärme bei der Verarbeitung spielt eine große Rolle! Wenn ich sie am Vortag koche und presse benötige ich weniger Mehl als wenn sie noch warm sind.

#2

Erdäpfel heiß pressen und zum raschen auskühlen großflächig ausbreiten

#3

Zuerst die Erdäpfel mit allen trockenen Zutaten abbröseln

#4

Nicht zu viel kneten, der Teig wird schnell zäh und klebrig

#5

Fülle in kleinen Knödel vorfrieren – so lässt sich die Fülle viel leichter mit Teig ummanteln

#6

Teig nicht stehen lassen – sofort weiterverarbeiten!

#7

Beim Knödeldrehen als erstes Fülle und Knödel fest zusammendrücken, sodass keine Luft im Knödel ist

#8

Die Knödelrein unbedingt mit Butter ausfetten

#9

Nicht geizen beim Überguss – der gehört einfach dazu und sollte auf keinen Fall zu wenig sein

#10

ein besonders Extra sind Apfelspeidel auf dem Überguss – dazu einfach auf den Überguss geben und mitbacken