

Knödel - Muffins auf Süßem Krautgemüse

Zutaten für: 4 Personen

FÜR DIE KNÖDELMASSE

360		Knödelbrot
6		Eier
320	ml	Milch
120		Butter
120		Zwiebeln
3		Gehackte Petersilie
		Salz
3		Knoblauchspeck (je 5 mm Dick)

FÜR DAS KRAUTGEMÜSE

1	Kopf	Weißkraut
1	groß.	Zwiebel
		Öl
2		Brauner Zucker
1/2		Rindssuppe
1		Kartoffel
		Salz, Pfeffer
		Gemahlener Kümmel

ZUM ANRICHTEN

2		Sauerrahm
		Frische Petersilie
		Geröstete Speckwürfel

AUSSERDEM

Muffins-Backformen

Anleitung:

Für die Knödel-Muffins Zwiebel und Knoblauchspeck fein schneiden. Das Knödelbrot in eine große Schüssel geben. Butter erhitzen und den geschnittenen Zwiebel darin hell anschwitzen. Dann den Knoblauchspeck dazu mischen und nur kurz mitrösten. Die Mischung mit dem Knödelbrot vermengen. Eier versprudeln und ebenfalls mit der Masse vermischen. Die Milch erhitzen (aber nicht aufkochen), über die Masse gießen und kräftig durchrühren. Mit Salz und Petersilie abschmecken. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen Knödeln formen und in die eingeeölten Muffinsformen drücken. Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 25 Minuten backen. Die Knödel sollten dann knusprig sein. Für das Krautgemüse die Zwiebel klein schneiden, das Kraut vierteln und mittelfein schneiden, etwas einsalzen. Öl erhitzen, Zwiebel anschwitzen, Zucker begeben, kurz anbräunen lassen und mit Suppe aufgießen. Das Kraut dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Die rohe geschälte Kartoffel hineinreiben, in etwa 30 Minuten weich dünsten. Die Flüssigkeit sollte dann verkocht sein.

Knödelmuffins auf dem Kraut anrichten und mit etwas Sauerrahm garnieren, die gerösteten Speckwürfeln darüber streuen. Mit etwas Petersilie garnieren.

Getränk: Die Schöpfung Weissburgunder 2001, Magdalenenhof Kaiser, harmonischer Weißwein