

Flüsse der Genüsse

Mostviertler Haschee-Knödel auf warmem Krautsalat und Bratensaft

Für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zubereitungszeit: 30 Minuten Vorbereitung

30 Minuten Kochzeit

Zutaten

Knödel - Teig: 500g mehliges Erdäpfel (Kartoffel), 2 Eier, 200g griffiges Mehl, 1 Prise Salz, etwas Muskatnuss gerieben

Fülle: 200g Schweinsbraten, 200g gekochtes Rindfleisch, 200g Speck oder Schinken faschieren (durch den Fleischwolf drehen), 1 Zwiebel gehackt, 2 Eier, Knoblauch, nach Belieben, Pfeffer, Majoran, Kümmel, Petersilie, frisch gehackt

Beilage: Krautsalat

1 Kopf Weißkraut (Weißkohl) vierteln, Strunk entfernen, 1 l Wasser, ¼ l Essig, etwas Kümmel, Salz, Speck würfelig geschnitten

Sauce:

Bratensaft vom Schweinsbraten, etwas Stärkemehl, Kümmel, Pfeffer

Zubereitung

Schweinsbraten, gekochtes Rindfleisch, Speck oder Schinken faschieren (durch den Fleischwolf drehen).

Die gehackte Zwiebel anrösten, mit den Eiern, Knoblauch, Pfeffer, Majoran, Kümmel und der frisch gehackten Petersilie zum Faschierten geben und gut verrühren.

Knödel mit ca. 2-3 cm. Durchmesser formen und kurz einfrieren. Teig zu einer Rolle formen und in 12 Teile - „Taler“ - schneiden. Die Fleischknödel mit den „Talern“ einschlagen. In kochendem Salzwasser ca. 12 – 15 Minuten kochen.

Geviertelten Krautkopf fein nudelig schneiden, einsalzen, mit Kümmel würzen und etwas ziehen lassen. Wasser mit Essig aufkochen, das Kraut dazu geben, nochmals aufkochen lassen, und etwas Sud abgießen. Speckwürfel anrösten und Krautsalat damit „abschmalzen“ (vermischen).

Bratensaft vom Schweinsbraten mit Stärkemehl stauben, einkochen lassen und mit Kümmel und Pfeffer würzen.

VARIATION

Nach Wunsch eignen sich Grammeln (Grieben), Speck oder auch Blutwurst als alternative Fülle.