

Knödel und rotes Kraut für ca. 6 Personen (ca. 24 Knödel)

Zutaten:

für die Knödel

4 Kastenweißbrote
10 Eier
Milch
frische Kräuter (Petersilie)
Salz
Pfeffer

für das rote Kraut

3 große Gemüsezwiebeln
2 Zehen Knoblauch
2 Köpfe Rotkraut
2 -3 Äpfel
Salz
Pfeffer
Kümmel

Zwiebeln und Knoblauch in kleine Stücke schneiden und im Topf über dem Feuer glasig braten.

Rotkraut in Streifen schneiden und zu den glasigen Zwiebeln geben. Etwas Wasser (evtl. mit etwas Gemüsebrühe) dazu und köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Das Kraut fällt zunehmend zusammen. Evtl. nochmals etwas Wasser dazugeben, damit es nicht anbrennt. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Äpfel in Würfel schneiden und zum Rotkraut geben. So lange köcheln lassen, bis das Kraut zusammengefallen und weich ist. Die Äpfel sollten auch eine weiche Konsistenz haben, evtl. sind sie auch schon ganz verkocht.

Großen Kessel mit Salzwasser (mind. 10 l) über Feuer zum kochen bringen.

Weißbrote in Stücke reißen oder schneiden und mit Eiern und etwas Milch ruhen lassen, damit das Weißbrot sich vollsaugen kann. Nach ca. 10-15 Minuten durchkneten und bei Bedarf noch etwas Milch dazugeben. Es soll ein „pampiger“ Teig werden, der beim Knödel rollen nicht auseinander fällt. Petersilie kleinschneiden und unter die Masse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals kurz ruhen lassen.

Dann Hände mit Wasser befeuchten und Knödel rollen. → ca. 24 Stück mögl.

Diese dann in kochendes Wasser geben und kochen lassen, bis sie oben schwimmen.