

Sauerkraut



Rezept und Foto von Sandra Bell

Zutaten:

250g oder 1 Ds. Sauerkraut

Pfeffer

Salz

Mehl oder Speisestärke

1/2 Lorbeerblatt

2 Gewürzkörner (Piment)

1 Zwiebel

Speck mit Schwarte

Durchwachsener Speck oder Bacon

Zubereitung:

Sauerkraut in die Kochschüssel geben und mit Wasser bedecken. Zwiebel groß würfeln und ebenfalls in die Schüssel.

Salz, Pfeffer, Lorbeer, Piment und Speckschwarte (nur die Schwarte) dazu geben.

Das Koch-Rühr-Element einsetzen und die Temperatur auf 120°

einstellen.

Den Speck fein würfeln und in einer Pfanne auslassen. Dann den durchwachsenen Speck (oder Bacon) dazu geben und kross anbraten.

Das ganze jetzt in die Kochschüssel zum Sauerkraut geben.

Die Temperatur auf ca. 90° – 95° reduzieren und etwa 90 Minuten köcheln lassen.

Mehl (man kann auch Speisestärke nehmen) mit etwas Wasser anrühren und in das Sauerkraut geben, es sollte sämig sein. Nochmal kurz aufkochen – fertig.

Abschmecken und gegebenenfalls noch etwas nachwürzen. Ich streu beim Anrichten immer etwas Paprika-Pulver drüber – das gibt einen tollen Geschmack ☐

Semmelknödel



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Billa Wepunkt

Für 4 Personen:

Zutaten:

1,5 Zwiebeln

60 g Butter

160g Speck gewürfelt (Alternativ Käse, Spinat, siehe Tipp unten)

450g trocken gewürfelte Brot-/Brötchen Reste etc

6 Eier

120 g Mehl

300ml Milch

Salz Pfeffer; Petersilie nach Geschmack

Für die Farbe ggf. noch etwas Kurkumapasta (optional)

Zubereitung:

Zwiebeln im Multi zerkleinern.

Butter im Kessel der CC schmelzen und Zwiebel darin glasig braten...

Speck gewürfelt dazu geben..

Temperatur jetzt AUSSCHALTEN

Trocken gewürfelte Brot-/Brötchen-Reste etc. in die Schüssel geben und den Knethaken einsetzen.

Eier, Mehl, Milch glatt rühren.

Salz Pfeffer; Petersilie nach Geschmack dazugeben und in die Schüssel mit reinfüllen.

Auf min-Stufe für 2 Minuten ankneten und dann auf 1 oder 2 hochstellen. Solange kneten lassen, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Für die Farbe ggf. noch Kurkumapasta dazugeben (optional).

30-40min Masse ruhen lassen...

Dann mit feuchten Händen Knödel formen...Diese fest pressen (wie ein Schneeball).

Wasser in einem Topf zum Sprudeln bringen, Knödel reingeben

und 5-10 Min simmen lassen (nicht mehr kochen).



Wenn Sie oben schwimmen, sind sie fertig. Falls vorhanden noch etwas Petersilie darüberstreuen. Guten Appetit!

Tipp Billa W.:

Da sie mit Speck sind, brate ich die Knödel gerne kurz rundum an und esse sie in einer schlessischen Kartoffelsuppe (wie auf dem Foto oben zu sehen).

Man kann den Speck auch durch Käse ersetzen oder Spinat (den aber gut auspressen), damit er nicht mehr soviel Flüssigkeit hat.

Alternative: Im Dampfgarkorbchen dämpfen. Dann den Dampfgareinsatz etwas buttern, damit die Knödel nicht festkleben.