Semmelknödel mit Rostbratwürsten

Fleisch-Gerichte » Schwein

Zutaten (4 Personen)

» 2 Zwiebel(n)
» 2 EL Öl
» 1 Dose Sauerkraut
» 500ml Instant-Gemüse-Brühe
» 1 Lorbeerblatt/ -blätter
» 5 Nelken
» 3 Wacholderbeeren
» 8 Brötchen
» Salz & Pfeffer
» 375ml Milch
» 1 Bd. Petersilie
» 1 EL Butter/Margarine
» 3 Ei(er)
» 12 Rostbratwurst/-würste
» 100ml Schlagsahne

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Zwiebeln abziehen, hacken. 1EL Öl in einem Topf erhitzen, eine gehackte Zwiebel darin anschwitzen. Sauerkraut, Brühe, Lorbeer, Nelken, Wacholder hinzufügen und bei aufgelegtem Deckel ca. 30min schmoren lassen.

2. Brötchen in Scheiben schneiden, salzen, mit lauwarmer Milch übergießen, ca. 30min ziehen lassen. Petersilie abbrausen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen, einige zum Garnieren beiseite legen, die übrigen hacken.

3. Butter in einer Pfanne erhitzen, restliche Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Gehackte Petersilie dazugeben, mitdünsten. Zusammen mit den Eiern zu den Brötchen geben. Alles zu einem Teig verarbeiten, würzen.

4. Probeknödel mit angefeuchteten Händen formen, in kochendes Salzwasser geben. Falls er zerfällt, Teig mit Bröseln oder Grieß anreichern. Alle Knödel formen wie beschrieben, in Salzwasser zugedeckt aufkochen, dann offen 15-20min gar ziehen lassen.

5. Würste einritzen, im übrigen Öl pro Seite ca. 10min braten. Sahne zum Kraut geben. Salzen und pfeffern. Knödel herausnehmen, abtropfen lassen. Heiß mit Kraut und Würstchen anrichten.

Nährwerte: 790kcal/E45g/F69g/KH55g pro Portion

angelegt am: 18.02.2005 Rezept-Nr: 1524

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke