

Serviettenknödel mit Apfelrotkohl

Vegetarisch » Klöße&Co.

Zutaten (6 Personen)

- » 1kg Rotkohl
- » 2 Apfel/Äpfel
- » 1 Zwiebel(n)
- » 2 EL Butterschmalz
- » 3 Nelken
- » 1 Lorbeerblatt/ -blätter
- » 1 Zimt-Stange(n)
- » Salz
- » 2 EL Zucker
- » 250ml Rotwein
- » 2 Ei(er)
- » 50g Butter/Margarine
- » 200g Mehl
- » 150ml Milch
- » 1/2 TL Backpulver
- » 2 Bd. Schnittlauch

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Rotkohl putzen, waschen, in feine Streifen hobeln. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Scheiben teilen. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden.

2. Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Nelken, Lorbeer und Zimtstange darin kurz andünsten. Rotkohl und Äpfel zufügen. Mit Salz und Zucker aromatisieren. Rotwein angießen und zugedeckt ca. 45min garen. Ab und zu umrühren.

3. Die Eier trennen. Butter zerlassen. Mehl mit Butter, Milch, 1 Prise Salz, Eigelben und Backpulver zu einem glatten Teig verarbeiten. Das Eiweiß sehr steif schlagen und unter den Teig heben.

4. Ein feuchtes Küchentuch auf der Arbeitsfläche auslegen und den Knödelteig darauf ausbreiten. Den Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in die Mitte legen. Den Teig zusammenklappen und das Tuch so darüber schlagen, dass eine Rolle entsteht. An beiden Enden fest zubinden.

5. Die Knödelrolle in siedendem Salzwasser ca. 45min garen. Herausnehmen, das Tuch entfernen. Knödel aufschneiden und mit dem Rotkohl servieren.

Dazu schmeckt gefüllter Gänsebraten.

Nährwerte: 390kcal/E10g/F18g/KH41g pro Portion

angelegt am: 06.11.2003

Rezept-Nr: 684

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