



hr1-DOLCE VITA

Hartmut „Hardy“ Götzen

Limburger Bischofsknödel auf Weinsauerkraut mit Specksauce

für 4 Personen

ZUTATEN:

Knödel:

500 g gekochte, durchgedrückte und ausgekühlte Kartoffeln
40 g fein geraspelte, rohe Kartoffeln
50 g Speisestärke
1 Eigelb
100 g Hausmacher Leberwurst
100 g Hausmacher Blutwurst
40 g braune Butter (auch Nussbutter genannt)
1 EL Kerbel grob gehackt
Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuss gerieben, griffiges Mehl zum Formen

Sauerkraut:

1 kg Sauerkraut
¼ l trockenen Weißwein
1 geschälte Zwiebel
1 EL Schweineschmalz
5 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt

Specksauce:

150 g Frühlingszwiebeln geputzt
200 g durchwachsener Speck
1 EL Paprikapulver, edelsüß
weißer Pfeffer, Salz
½ l Gemüsebrühe
2 EL Puderzucker
30 g kalte Butter
1 EL Öl

ZUBEREITUNG

Die gekochte und rohe Kartoffelmasse, Speisestärke, Eigelb, braune Butter, Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss und grob gehackten Kerbel vermengen. Beim Knödel formen jeweils in einen Knödel 50 g Blutwurst hineindrücken, in den anderen Knödel 50 g Leberwurst, und die Knödel wieder schließen. (Merken, welcher Knödel womit gefüllt ist). In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Knödel darin zugedeckt 20 Minuten gar ziehen lassen.

In einem weiteren Topf das Schweineschmalz erhitzen, die Zwiebel in Würfel schneiden und darin andünsten. Das Sauerkraut mit zwei Gabeln etwas auflockern und in den Topf geben. Den Wein angießen und Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt hinzugeben. Zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen. Wenn vorhanden, kann man noch ¼ l Fleischbrühe hinzugeben.



hr1-DOLCE VITA

Frühlingszwiebeln und Speck in kleine Würfel schneiden. Puderzucker in einen Topf sieben, Öl hinzugeben, bei milder Hitze karamellisieren, Zwiebel und Speck darin glasig schwitzen. Auffüllen mit Gemüsebrühe, Paprika darin verrühren, würzen mit Salz und Pfeffer. Zuletzt die Butter unterziehen, nochmal abschmecken. Sauce nicht abbinden.

Sauerkraut auf vier Teller verteilen, mit je zwei Knödel, und über die Knödel die Specksauce verteilen, mit gehackter Petersilie bestreuen.