

Selbstgemachte Kartoffelknödel mit Kraut und Speck (2 Personen)

Zutaten:

400 g mehligkochende Kartoffeln
1 Kleines Spitzkraut
5 TL Maier's Kräutersalz
2 TL Maier's Senfsaat gelb
1 TL Maier's Ajoli
¼ Bund Petersilie

1 kleine Zwiebel
50 g Hartweizengrieß
75 g Katenschinken
50 g Mehl
1 EL Öl

2 TL Kümmel
1/8 TL Muskatnuss
1/2 EL Butter
2 EL Essig
1 Ei



Rezept:

350g Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser 20-30 min kochen.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel andünsten.

Den Strunk vom Kraut entfernen und das Kraut in Streifen schneiden.

1 Tasse Wasser zu den angedünsteten Zwiebeln geben und das geschnittene Kraut, Senfkörner und Kümmel dazugeben. Ungefähr 15 min kochen und immer wieder umrühren.

Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.

Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Speck, Ei, Butter, Mehl, Grieß und Petersilie hinzufügen. Mit 3 TL Maier's Kräutersalz und etwas Muskatnuss würzen und zu einem Teig vermengen.

Wenn das Kraut weich ist, 1 TL Maier's Ajoli und 2 TL Maier's Kräutersalz dazugeben. Eine Kartoffel schälen, sehr fein reiben und unter das Kraut mischen, 1 x aufkochen lassen und 2 EL Essig untermischen.

Speck anbraten.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Aus dem Teig mit feuchten Händen 6 kleine Knödel formen und diese in leicht siedendem Wasser etwa 5 bis 10 Minuten garen.

Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und mit dem Kraut und Speck anrichten.

Einfach genial, einfach lecker!