

# Krautknödel (Krautknöpfe)

*Für 6-9 Personen*

## Zutaten:

3 kg	Sauerkraut (a.d. Dose oder frisches Kraut)	2-3 TL	getrockneter Majoran
600 g	Zwiebeln		Salz
100 g	Reis		Pfeffer
2	Knoblauchzehen	100 g	durchwachsener Speck (Rauchfleisch)
400 g	Schweinemetz (bereits vom Metzger gewürzt mit Salz, Pfeffer, Zwiebel)	60 g	Schweineschmalz
2	Eier (Kl. M)	2	Lorbeerblätter
2 TL	Paprika (edelsüß)	1 TL	Kümmel
½ TL	Paprika (rosenscharf)	1 TL	Zucker
		1 L	Rinderfond

## Sauce (kalt zum Servieren)

600 g	Schmand
2 TL	Paprika (edelsüß)
½ TL	Paprika (rosenscharf)
	Salz, Pfeffer

*Zubereitungszeit: 3 Stunden (Kochzeit 90 Min., davon 30 Min. bei 180°C im Ofen)*

1. Zwiebel würfeln, Reis waschen und abtropfen, Knoblauch pellen und hacken. Das Schweinemetz in einer Schüssel mit der Hälfte der Zwiebeln, dem Reis und den Eiern verkneten. Mit 2 TL edelsüßes Paprikapulver, ½ TL rosenscharfes Paprikapulver, Majoran, und dem Knoblauch würzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Das Sauerkraut ein einem Sieb gut abtropfen (kommt es frisch aus dem Fass, dann einmal durchwaschen, wegen der Schärfe) und zerzupfen.
3. Backofen auf 180°C vorheizen. Aus der Hackfleischmasse 18 Knödel mit dem Eisportionierer (Durchmesser 5 cm) formen, in das Sauerkraut einwickeln und fest andrücken. Restliches Sauerkraut beiseite stellen.
4. Speck würfeln. Die restlichen Zwiebeln und den Speck mit 20 g Schmalz in einem hohen Bräter anbraten, bis die Zwiebeln goldbraun sind, Das restliche Sauerkraut, Lorbeerblätter, Kümmel und den Zucker dazugeben und kurz andünsten.
5. Die Sauerkraut-Hack-Bällchen draufsetzen und ca 40 g Schmalz in Flöckchen darauf verteilen (Flöckchen erst ganz kurz bevor man die Knödel in den Ofen gibt auf die Knödel geben). Die Brühe dazugießen und die Bällchen bei milder Hitze 1 Stunde auf dem Herd im geschlossenen Bräter garen. In den letzten 30 Minuten die Knödel, offen im Bräter auf dem Rost auf der 2. Einschubleiste von unten bei 180°C fertig garen. Dadurch bekommt das Kraut eine bräunliche Kruste und schmeckt noch herzhafter.
6. Inzwischen den Schmand mit 2 TL Paprika (edelsüß), ½ TL Paprika (rosenscharf) sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Krautknöpfe mit dem Schmand servieren.

*Beilage: Kartoffelbrei*

*Serviert man als Vorspeise noch z. B. eine leichte Suppe, dann reicht das Gericht für 9 Personen*

*Krautknöpfe sollten aufgrund des besseren Geschmaks am besten schon am Vortag zubereitet werden.*

