Gebackene Kürbisknödel mit Krautsalat

Wir lieben Knödel! Sie lassen sich einfach zubereiten und sind ist jeder Variante einfach köstlich! Da wir außerdem nie genug von Kürbis bekommen können, dürfen diese gebackenen Kürbisknödel mit Krautsalat nicht fehlen.

Rezept

4 Portionen

Vorbereitung: 50 Minuten

Kochzeit: 60 Minuten

Zutaten:

Kno?delteig:

- 800 g Kartoffeln festkochend
- 450 g Weizenmehl glatt
- 3 Eier, Größe M
- 1 TL Salz
- Prise Muskatnuss
- 1 Zwiebel
- 50 g Butter

Fu?llung:

- 300 g Kürbisfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL LAND-LEBEN Dinkelbrösel
- 2 EL gehackte Petersilie
- 3 EL Sojasauce
- Salz, Pfeffer

Krautsalat:

- 600 g Weißkraut
- 100 ml Essig
- 500 ml Wasser
- 1 ½ TL Kümmel
- Prise Zucker
- 1 EL neutrales Öl

Zubereitung:

Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebel sowie Knoblauch schälen und fein würfeln.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Kürbiswürfel für einige Minuten anbraten.

LAND-LEBEN Dinkelbrösel sowie Petersilie zugeben und 3-4 Minuten mitbraten. Mit Soja-Sauce ablöschen und weiterrösten bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Die Füllung für die Knödel beiseitestellen und abkühlen lassen. Die Kartoffeln in der Schale kochen, bis sie gar sind.

Anschließend schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einer Gabel fein zerdrücken.

Mehl, Eier, Salz sowie eine Prise Muskatnuss zugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Wenn der Teig noch klebrig ist, etwas mehr Mehl hin- zugeben, sodass er sich leicht von den Händen löst.

Den Teig, auf einer bemehlten Unterlage, zu einer Rolle formen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. In jede Scheibe ein Grübchen drücken und mit 1-2 Esslöffel Speck füllen. Den Knödel gut verschließen und auf die bemehlte Arbeitsfläche legen. So lange wiederholen, bis der Teig und die Füllung aufgebraucht sind.

Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

40g Butter in eine ofenfeste Form geben und im Backrohr schmelzen lassen.

Die Knödel in die Form schlichten und die rest- liche kalte Butter in Flocken darauf verteilen.
Zugedeckt ca. 30 Minuten bei 180 Grad Heißluft im Backofen backen.

Danach den Deckel von der Form nehmen und ca. 20 Minuten weiterbacken, bis die Knödel goldbraun sind.

In der Zwischenzeit die äußeren Blätter des Krautkopfes sowie den Strunk entfernen. Den Rest sehr fein schneiden und kurz in etwas Öl anschwitzen.

Kümmel und Salz zugeben, mit Wasser aufgießen und 20 Minuten kochen lassen.

Anschließend den Essig und eine Prise Zucker zum Kraut geben und nochmals 15 Minuten köcheln lassen.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH