

Kochen

Rainer Klutsch

Montag, 04.11.2019

**Gefüllte Kartoffelknödel mit Feldsalat
und Zwetschgenröster**

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Knödelteig

500 g Kartoffeln, mehligkochend
Salz
Pfeffer
Muskat
100 g Mehl (Type 405)
2 Eier (Größe M)

Für die Füllung

2 Äpfel, säuerlich, fest
2 Zwiebeln, mittelgroß
50 g Speck, durchwachsen
0,5 Bund Schnittlauch
0,5 Bund Petersilie

Für den Salat

200 g Feldsalat
Essig
Öl
Salz
Pfeffer

Zwetschgenröster

16 Zwetschgen (eingelegt)
250 ml Rotwein
2 TL Zucker
1 Zimtstange
1 Sternanis



Zubereitung

1. Die Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser ca. 20 Minuten weichkochen.
2. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und die Schale abziehen.
3. Kartoffeln noch lauwarm durch eine Kartoffelpresse drücken, und auf einem Geschirrtuch verteilen.
4. Die Eier und das Mehl gleichmäßig auf der Kartoffelmasse verteilen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
5. Die Kartoffelmasse mit den Enden des Tuches vermengen. Man nimmt immer abwechselnd einen Zipfel und zieht in bis zur Mitte. So wird der Kartoffelteig samtig und geschmeidig.
6. Den Teig zu einer Rolle (5-8 cm Durchmesser) formen. Alles ca. 10 Minuten ruhen lassen.
7. Inzwischen für die Füllung den Speck fein würfeln.

8. Die Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden.
9. Den Speck in einer Pfanne knusprig auslassen. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
10. Öl in die Pfanne geben. Die Zwiebeln darin goldbraun frittieren. Herausheben und ebenfalls auf Küchenpapier abtropfen lassen.
11. Die Äpfel halbieren und entkernen, mit der Schale in 0,5 cm dicke Würfel schneiden.
12. Äpfel in einer heißen Pfanne ohne Fett schwenken bis sie leicht gebräunt sind.
13. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
14. Die Zutaten für die Füllung mischen und gegebenenfalls nochmal würzen.
15. Die Kartoffel-Teigrolle in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
16. Etwa 1 Teelöffel von der Füllung in die Mitte geben. Die Enden nach oben klappen, gut verschließen und mit angefeuchteten Händen zu Knödeln formen.
17. Die Knödel in einem Topf mit siedendem Salzwasser, ca. 5-10 Minuten garen. Wenn die Knödel an die Wasseroberfläche steigen, sind sie gar. Knödel herausnehmen und abtropfen lassen.
18. Für den Zwetschgenröster Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren lassen.
19. Zwetschgen zugeben und kurz schwenken.
20. Mit dem Rotwein nach und nach ablöschen. Zimtstange und den Anis zugeben und alles ca. 5 Minuten köcheln und abkühlen lassen.
21. Für den Salat Essig, Salz, Pfeffer, Honig und Öl verrühren.
22. Feldsalat putzen abbrausen und trockenschütteln.
23. Butterschmalz portionsweise in einer Pfanne erhitzen, die Knödel darin kurz schwenken und mit den Kräutern bestreuen.
24. Feldsalat und Dressing mischen. Mit Knödeln und Zwetschgenröster anrichten und servieren.