

Schwarzwälder Schinken Knödel auf Sauerkraut

Zutaten für vier Personen:

Knödel:

6 altbackene Brötchen
4 Eier
250 ml Milch
1 Zwiebel
10g Butter
2 EL Mehl
150g Schwarzwälder Schinken
3 EL Petersilie, gehackt
Salz

Kraut:

500g Sauerkraut
50g Schwarzwälder Schinken
2 EL Butterschmalz
1 Wacholderblatt
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Die Milch mit den Eiern in einem großen Topf verquirlen.

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden und in die Eiermilch geben.

Den Schwarzwälder Schinken und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Beides zusammen mit der Butter kurz in einer Pfanne anrösten/glasig braten. Anschließend zu den Brötchen geben.

Petersilie und Mehl zu der Masse geben, gut verrühren und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack abschmecken. Für ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Einen großen Kochtopf mit Wasser auf den Herd stellen. Knödel aus der Brötchenmasse formen und diese im kochenden Wasser für ca. 15. Minuten leicht sieden lassen. Abtropfen lassen und genießen.

Das Sauerkraut zusammen mit dem Butterschmalz, dem Wacholderblatt und dem Schwarzwälder Schinken goldbraun in einer Pfanne anrösten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zusammen mit den Knödeln servieren.