

Gasthof Kreuz Traustanz

Spinat-Käseknödel auf warmem Krautsalat

Zutaten für 4 Personen:

Knödel:

500 gr. Knödelbrot
100 gr. Zwiebeln gehackt
100 gr. Butter
150 gr. Blattspinat gehackt
300 gr. würziger Käse in Würfel geschnitten (Bergkäse, Räskäs, Ziegenhartkäse, Grúyere usw.)
0,5 lit. Milch
5 Eier
Salz, Pfeffer, Majoran, Petersil

Krautsalat:

1 Krautkopf jung (ca. 800 gr.)
Weinessig weiß, Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer, Kümmel

zum Anrichten:

geriebener Käse
50 gr. Butter zum abschmelzen
Schnittlauch

Knödel:

Knödelbrot mit Käse, Salz, Pfeffer, Majoran und Petersil trocken mischen.

Zwiebeln in Butter hell anschwitzen, Blattspinat dazu geben und ca. 1 Min. anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, zum Knödelbrot dazu geben.

Milch und Eier verquirlen, über die Knödelbrotmasse gießen und nochmals durchmischen. Ca. 10 Min. ziehen lassen.

Anschließend Knödel drehen und im Dampf 15 Min. garen.

(Im Dampfgarer oder in einem Topf mit Siebeinsatz)

Wenn Sie die Knödel im Wasser kochen wollen, müssen Sie die Milch zu den Zwiebeln und dem Spinat in die Pfanne geben und aufkochen lassen und das dann heiß über das Knödelbrot gießen, dann die Eier dazu geben und gut durchmischen. Dabei empfiehlt es sich auch etwas Mehl oder Maizena in die Masse zu geben. Anschließend Knödel fest drehen und im Wasser leicht wallend 12 Min. köcheln lassen.

Krautsalat:

Kraut fein hobeln oder schneiden, leicht einsalzen und durchkneten und 5 Min. ziehen lassen.

Essig und Öl in einer Pfanne erwärmen, Kraut dazugeben, abschmecken mit Salz Pfeffer und Kümmel und in der warmen Pfanne bis zum anrichten stehen lassen.

Krautsalat auf Teller anrichten, die Knödel darauf geben mit geriebenem Käse bestreuen, mit brauner Butter abschmelzen und mit Schnittlauch bestreuen.