

Stinkerknödel mit Paprikasauerkraut

1/2 Stinkerknödel

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

1 KG	mehlige Erdäpfel
200 G	Sauerkäse
200 G	gelbe Zwiebel
4	Eidotter
200 G	griffiges Mehl
	geriebene Muskat
	Salz
	Bergkäse zum Betreuen
120 G	braune Butter zum Übergießen der fertigen Knödel

Zubereitung

1. Erdäpfel mit der Schale kochen, schälen und heiß durch die Presse drücken und auskühlen lassen.
2. Sauerkäse klein schneiden. Zwiebel in feine Würfel schneiden.
3. Alle Zutaten rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
4. Kleine Knödel drehen und in reichlich Salzwasser kochen bis die Knödel an der Oberfläche schwimmen. Dauert zirka 12 Minuten.
5. Kraut in ein tiefes Teller geben, Knödel gut abtropfen lassen und auf Kraut setzen. Mit brauner Butter übergießen und etwas Bergkäse darüber streuen.

Stinkerknödel mit Paprikasauerkraut

2/2 Sauerkraut

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

500 G	Sauerkraut
1,5 EL	Paprikapulver
100 ML	kaltes Wasser
	Salz
	gemahlener Kümmel
	etwas Feinkristallzucker
1 STUECK	gekochte mehligte Erdäpfel
4-5 EL	braune Butter

Zubereitung

1. Das Sauerkraut sehr gut wässern.
2. In einem Topf geben und Wasser, Kümmel, Paprikapulver, Salz und Pfeffer und etwas Zucker dazugeben und weich dünsten.
3. Gekochten Erdäpfel in das Kraut reiben, braune Butter hinzufügen und eventuell nachwürzen.