

Wurstknödel mit Sauerkraut von Brigitte



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	1 Teelöffel
Knoblauchzehen	1 Stk.
Weizenmehl (glatt)	3 Esslöffel
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Wurst / Aufschnitt	600 g
Pfefferkörner	3 Stk.
Suppenwürfel / Brühwürfel	1 Stk.
Lorbeerblatt / Lorbeerblätter	1 Stk.
Sauerkraut	1 Pkg.
Knödelbrot / Weißbrotwürfel / Semmelwürfel	330 g
Vollmilch	½ Liter
Zwiebeln	1 Stk.
Wacholderbeeren	3 Stk.

Zubereitung:

Eier mit Milch verquirlen, Knödelbrot salzen, mit Eiernmilch vermischen, rasten lassen (mindestens 30 min.),

Mehl drüberstreuen und einarbeiten,

Wurstreste, Knoblauch und Zwiebel in einer Küchenmaschine oder mit einem Messer zerkleinern, würzen,

Knödelwasser zustellen, mit nassen Händen etwas Knödelteig in der Hand auseinander drücken, mit Wurstmasse füllen und mit nassen Händen einen Knödel daraus formen, die fertigen Knödel in etwas Mehl wälzen und alle Knödel in leicht kochendem Wasser 20 min. ziehen lassen.

Sauerkraut in einen Topf geben, mit Wasser aufgießen und Gewürze zugeben: Brühwürfel, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Pfefferkörner.
20 Minuten köcheln lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-814-Wurstknoedel-mit-Sauerkraut-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at