

Kochen

Rainer Klutsch

Montag, 17.11.2025

Speck-Petersilienknödel mit Birnen-Sauerkraut

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Semmelknödel

200 g Brötchen, vom Vortag
 1 Zwiebel, rot
 50 g Speck, durchwachsen
 5 Stiele Petersilie
 150 ml Milch, ca.
 2 Eier (Größe M)
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 etwas Paprikapulver, edelsüß
 2 EL Butter, ca.

Für das Sauerkraut

800 g Sauerkraut, frisch oder aus der Dose
 1 Zwiebel
 3 Birnen, z. B. Gute Luise
 2 EL Butterschmalz
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 etwas Zucker
 3 Wacholderbeeren
 200 ml Gemüsebrühe, ca.
 50 ml Apfelessig, ca.

Außerdem

1 Kartoffel, roh, gerieben, nach Belieben
 2 Stiele Petersilie

Zubereitung

1. **Für die Knödel** Brötchen in feine Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln. Petersilie abbrausen, trocknen und fein schneiden.
2. Speck in einer Pfanne knusprig auslassen. Zwiebeln zugeben und ca. 2 Minuten goldgelb mitdünsten. Vom Herd ziehen und Milch unterrühren.
3. Alles, mit der Hälfte Petersilie, zu den Brötchen geben, gut mischen und ca. 10 Minuten ziehen lassen und etwas abkühlen lassen.
4. **Inzwischen für das Sauerkraut** Zwiebel abziehen und fein würfeln. Birnen abbrausen, nach Belieben schälen. Birnen vierteln, entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden.
5. Butterschmalz erhitzen. Zwiebeln darin goldgelb andünsten.
6. Sauerkraut grob zerzupfen und mit Birnenwürfeln, Salz, Wacholderbeeren, Zucker, Gemüsebrühe und Essig zu den Zwiebeln geben. Aufkochen lassen, die Temperatur herunterschalten und ca. 25-30 Minuten dünsten, zwischendurch umrühren.
7. **Für die Knödel** Eier mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Zu den Brötchen geben. Die Knödelmasse mit feuchten Händen zu tischtennisballgroßen Bällchen formen (alternativ, die Masse zu ein oder zwei Rollen formen, in Backpapier wickeln. Backpapier an den Enden zusammendrehen. Garen, anschließend auswickeln und in Scheiben schneiden)
8. Knödel in reichlich kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten gar ziehen lassen.
9. Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und etwas abtropfen lassen.
10. **Wem das Sauerkraut** nicht sämig genug ist, gibt eine roh gerieben Kartoffel dazu und lässt das Kraut, nach 5-7 Minuten dünsten, bis das Kraut die gewünschte Konsistenz hat.
11. **Für die Knödel** Butter in einer Pfanne portionsweise erhitzen. Knödel darin schwenken.
12. Sauerkraut erneut abschmecken, mit den Knödeln und übriger Petersilie anrichten und servieren.