

Gebackene Rotkrautknödel

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit ca.
1 Stunde + 3 Stunden
Marinierzeit

500 g Rotkraut (ca. $\frac{1}{2}$
Kopf)
2 Nelken
1 Zimtstange
4 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
1 EL Pfefferkörner,
geschrotet
2-3 EL Rotweinessig
2 EL Orangen- Marmelade
oder Honig
200 ml Rotwein
Salz
2 rote Zwiebeln
20 g Butterschmalz
Mehl zum Wenden
2 Eier, verquirlt
200 g Semmelbrösel

Rotkraut in feine Streifen schneiden,
Gewürze in einen Teebeutel geben. Beides
mit Essig, Marmelade und Rotwein kräftig
durchkneten, mit Salz würzen und ca. 3
Stunden zugedeckt (besser über Nacht)
marinieren.

Zwiebeln schälen, in feine Streifen
schneiden und im Butterschmalz glasig
dünsten. Rotkraut samt Marinade und
Gewürzen zugeben und bei schwacher Hitze
zugedeckt etwa 40 Minuten schmoren.
Anschließend das Rotkraut vollständig
erkalten lassen. Danach mit 3-4 EL
Semmelbröseln mischen und 10 Minuten
stehenlassen. Dann mit feuchten Händen 6-
8 kleine Knödel aus dem Rotkraut formen
und diese auf ein Tablett setzen, Knödel
für etwa 1 Stunde in das Gefrierfach
geben.

Angefrorene Rotkrautknödel zuerst in
Mehl wenden, dann durch verquirltes Ei
ziehen und schließlich in den restlichen
Semmelbröseln panieren. Panierte Knödel
ein zweites Mal durch das Ei ziehen und
nochmals in den Semmelbröseln panieren.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

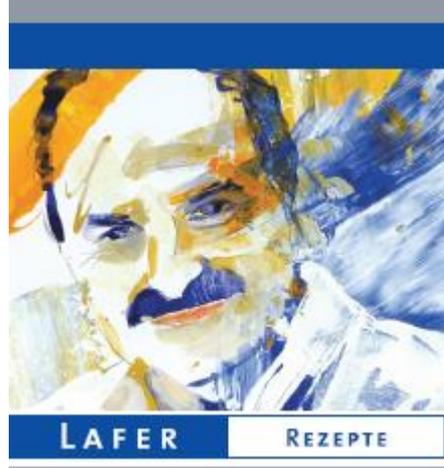
Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR



Knödel in heißem Öl goldbraun ausbacken,
dann auf Küchenpapier abtropfen lassen
und im 100 Grad heißen Ofen warmhalten.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

A stylized, handwritten signature of Johann Lafer in blue ink, enclosed within a grey oval shape.

LA FER

TABLE D'OR