

Rezept

Paprika-Sauerkraut mit gefüllten Hefeklößen

Ein Rezept von Paprika-Sauerkraut mit gefüllten Hefeklößen, am 17.04.2024

Zutaten

1/8 l Milch	1/2 Würfel Hefe (ca. 21 g)
1/2 TL Zucker	250 g Mehl
1/2 TL Salz	1 Eigelb (M)
50 g weiche Butter	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	2 dicke Stangen Lauch
3 Zweige Thymian	Salz
Pfeffer	edelsüßes Paprikapulver
würziger Hartkäse (z. B. Bergkäse)	Mehl zum Arbeiten
1 kg frisches Sauerkraut	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	2 EL Sonnenblumenöl
2 EL Tomatenmark	1 1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
1/2 TL Chilipulver	1/2 l Gemüsebrühe
Salz	Pfeffer
Zucker	200 g saure Sahne
2-3 EL Schnittlauchröllchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Für die Klöße die Milch lauwarm erhitzen. Die Hefe in ein Schälchen bröckeln, den Zucker und die Milch dazugeben und leicht verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen. Dann Mehl mit Salz mischen, Eigelb, die Hälfte der Butter in Flöckchen und den Hefeansatz daraufgeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts in ca. 5 Min. zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in einer mit Mehl ausgestäubten Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort 45 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebeln längs halbieren und in feine Streifen schneiden, Knoblauch fein würfeln. Den Lauch längs halbieren, waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Thymian abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die restliche Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen, darin Zwiebeln und Knoblauch goldgelb andünsten. Lauch dazugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze so lange dünsten, bis er leicht bräunt. Thymian unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3. Für das Kraut das Sauerkraut in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Öl in einem großen, weiten Topf erhitzen, darin Zwiebeln und Knoblauch goldgelb andünsten. Tomatenmark dazugeben und unter Rühren kurz anrösten, Paprika- und Chilipulver unterrühren, Sauerkraut und Brühe hinzufügen. Alles gründlich durchrühren, mit Salz, Pfeffer und 1-2 TL Zucker würzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 30 Min. garen.

4. Inzwischen für die Klöße den Käse entrinden, in feine Würfel schneiden und unter die abgekühlte Lauchmasse mischen. Den Hefeteig nochmals kräftig durchkneten, zu einer Rolle formen und in 12 Portionen teilen. Jedes Teigstück zu einem kleinen, dicken Fladen formen und jeweils etwas von der Lauchfüllung hineingeben. Teig darüberschlagen, festdrücken und zu Klößen formen. Die Klöße auf Backpapier legen, mit einem Küchentuch abdecken und 15 Min. gehen lassen.

5. Die saure Sahne unter das Sauerkraut rühren und das Kraut glatt streichen. Die Klöße mit der Nahtseite nach unten darauf verteilen – dabei Abstand zwischen den einzelnen Klößen lassen, sie gehen auf! Den Deckel auf den Topf legen und alles zugedeckt bei kleiner Hitze weitere 30 Min. garen. Kraut und Klöße auf Teller verteilen und vor dem Servieren mit Schnittlauchröllchen bestreuen.