

Rezept

Fladenbrotnödel mit orientalischem Sauerkraut

Ein Rezept von Fladenbrotnödel mit orientalischem Sauerkraut, am 10.06.2026

Zutaten

300 g türkisches Fladenbrot	500 g Sauerkraut
400 ml Gemüsebrühe	100 ml passierte Tomaten
200 ml Milch	1 Gemüsezwiebel
1 Knoblauchzehe	50 g Butter
2 Stängel Petersilie	100 g Halloumi
2 Eier (Größe M)	2 EL Mehl
Salz	1 1/2 TL gemahlener Koriander
Pfeffer	50 g Rosinen
1 TL Kurkuma	1 TL Kreuzkümmel
3-4 EL brauner Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 680 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Das Fladenbrot in dünne Scheiben schneiden und im Ofen (Mitte) 10 Min. backen, bis es leicht gebräunt ist. Sauerkraut mit Brühe und passierten Tomaten aufkochen und im geschlossenen Topf leise kochen lassen.
2. Das Fladenbrot fein würfeln und in einer Schüssel in Milch einweichen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Zwiebeln in Butter anschwitzen, bis sie glasig sind. Knoblauch hinzufügen, kurz mitdünsten und von der Kochstelle nehmen.
3. Petersilie waschen und trockenschütteln. Die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Den Halloumi fein würfeln und mit Eiern, Mehl, 1/2 TL Salz, 1/2 TL Koriander, Petersilie und etwas Pfeffer zum Fladenbrot geben und kräftig verkneten.
4. Die Rosinen, Kurkuma, Kreuzkümmel, 1 TL Koriander und braunen Zucker zum Sauerkraut geben und weiterköcheln lassen.
5. Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen. Aus der Brotmasse 12 Knödel formen und diese in zwei Etappen in dem siedenden Wasser in ca. 10 Min. gar ziehen lassen. Die fertigen Knödel im Ofen abgedeckt warm halten und vor dem Servieren nochmals für 1 Min. in das heiße Knödelwasser geben.

6. Das orientalische Sauerkraut nach Geschmack noch mit etwas Zucker abschmecken und mit den Fladenbrotnödeln servieren.