

Rezept

Fruchtiges Geschnetzeltes mit Kartoffelknödeln

Ein Rezept von Fruchtiges Geschnetzeltes mit Kartoffelknödeln, am 26.04.2024

Zutaten

1 kg mehligkochende Kartoffeln	Salz
1 Bund Frühlingszwiebeln	500 g Schweinegeschnetzeltes
2 EL Maismehl	2 EL Butterschmalz
½ TL Currypulver	Pfeffer
1 Stück Ingwer (ca. 3 cm)	30 g Mandelstifte
300 g Aprikosen	100 g kernlose Trauben
1 EL Butter	2 EL Sojasauce
1 EL Agavendicksaft	100 g Kartoffelstärkemehl
2 EL Hartweizengrieß	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 30 Min. weich kochen. Inzwischen für das Geschnetzelte Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Röllchen schneiden.
2. Fleisch in Mehl wenden und in einer hohen Pfanne im Butterschmalz rundum kräftig anbraten. Frühlingszwiebeln dazugeben und mitbraten. Mit Currypulver, Salz und Pfeffer würzen. Den Ingwer schälen, fein hacken und hinzufügen. Ca. 200 ml Wasser angießen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 30 Min. garen. Dabei immer wieder umrühren.
3. Währenddessen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett Mandeln leicht rösten, dann herausnehmen. Aprikosen waschen, achteln und entkernen. Trauben waschen und halbieren. Butter zerlassen, Aprikosen darin braten und Sojasauce hinzufügen. Trauben, gebratene Aprikosen und Agavendicksaft zum Fleisch geben.
4. Kartoffeln abgießen, noch heiß pellen und durchpressen. Mit Kartoffelmehl, Grieß, 1 TL Salz und Muskatnuss verkneten. Aus dem Teig mit angefeuchteten Händen Knödel (ca. 5 cm Ø) formen und in zwei Portionen in reichlich kochendem Salzwasser offen bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. köcheln lassen. Sobald sich die Knödel an der Wasseroberfläche leicht drehen, herausnehmen und in eine vorgewärmte Schüssel geben. Das Geschnetzelte mit den Mandeln bestreuen und mit den Knödeln servieren.