Rezept

Sauerkraut-Semmelknödel

Ein Rezept von Sauerkraut-Semmelknödel, am 04.07.2025

Zutaten

100 g	Sauerkraut (aus der Dose)
40 g	Butter
250 g	altbackenes Weißbrot
2	Eier (M)
	Pfeffer
200 g	Rosenkohl
100 ml	trockener Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
200 g	braune Champignons
1	Zwiebel
150 ml	Milch
150 g	altbackene Laugenbrötchen
	Salz
1 Bund	Petersilie
4 EL	neutrales Pflanzenöl
200 ml	Gemüsebrühe (selbst gemacht oder Instant)
150 g	Sahne
1 Bund	Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

Zubereitung

1. Für die Knödel das Sauerkraut trocken ausdrücken und hacken. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne die Butter schmelzen und Sauerkraut und Zwiebel darin glasig dünsten. Die Milch angießen, dann die Pfanne vom Herd ziehen.

2. Brot und Laugenbrötchen klein würfeln und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel-Sauerkraut-Milch gut darunterrühren. Die Eier untermengen und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter hacken und untermischen. Die Knödelmasse gründlich durchkneten und zugedeckt 15 Min. quellen lassen.

3. Inzwischen den Rosenkohl waschen, putzen und nach Belieben längs halbieren. In einer Pfanne 2 EL Öl stark erhitzen und den Rosenkohl darin hellbraun anbraten. Mit dem Wein ablöschen, Brühe und Sahne dazugießen, aufkochen und das Ganze offen bei mittlerer Hitze in 8 - 10 Min. dicklich einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

4. In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen und salzen. Aus der Knödelmasse mit feuchten Händen 12 Knödel formen. Diese vorsichtig ins kochende Salzwasser gleiten lassen und offen im leicht siedenden Wasser in 10 - 12 Min. gar ziehen lassen.

5. Währenddessen die Champignons trocken abreiben, putzen und klein schneiden. In einer Pfanne das übrige Öl erhitzen und die Pilze darin goldbraun braten, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden, diese unter die Pilze rühren.

6. Die Knödel mit einer Siebkelle aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. Mit den Pilzen und dem Rahmrosenkohl servieren.