

Rezepte aus dem „Bayrischen Hof“, Wels

Rauner Knödel mit Schlierbacher und Rahmkohl

Zutaten für 6 Personen:

Knödelmasse:

250 g Semmelwürfel
60 g Butter
ca. 20 g Zwiebeln klein geschnitten
100 ml Milch
100 ml Rote Rüben Saft
60 g (gekochte) pürierte Rote Rüben
40 g Mehl

3 Eier
60 g Schlierbacher Käse (grob würfelig
geschnitten)
Salz, Pfeffer,
Muskat,
etwas Majoran,
etwas gemahlene Kümmel

Zubereitung Rauner Knödel:

Zuerst die Butter schmelzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Nebenbei die Milch in einem extra Topf leicht erwärmen und anschließend alles zum Knödelbrot dazugeben.

Den Roten Rüben Saft und die pürierten Roten Rüben ebenfalls beimengen.

Mit Salz, Pfeffer, Muskat, etw. Majoran, etw. Kümmel gemalen würzen. Anschließend die Eier hinzufügen, durchmischen und ca 15 Minuten rasten lassen. Das Mehl untermengen und den Schlierbacher Käse mit dem Knödelteig umhüllen. Die geformten Knödel in gesalzenem Wasser ca 20 min. kochen lassen.

Tipp: Achten Sie darauf ob das Knödelbrot sehr trocken ist oder noch ganz frisch, je nach dem die die Flüssigkeit etwas reduzieren und lieber nach bedarf noch ergänzen!



Rahmkohl:

800 g Kohl geputzt

20 g Butter

20 g Mehl

1/8 l Gemüsebrühe od. Rindsuppe

Salz, Pfeffer, Knoblauch, Muskatnuss,

1-2 EL Sauerrahm glatt verrührt

Kohl von den Außenblättern befreien und den Strunk entfernen. Den Kohl feinnudelig schneiden und kurz in kochendes Salzwasser geben. Anschließend abseihen, kalt abschrecken (vorzugsweise in Eiswasser, damit die grüne Farbe erhalten bleibt) und abpressen.

Die Butter schmelzen und das Mehl hinzufügen. Anschließend leicht hell anschwitzen und mit der Gemüsebrühe oder Rindsuppe aufgießen. Mit einem Schneebesen glatt verrühren und einige Minuten kochen lassen bevor sie den Kohl hinzugeben.

Anschließend gut würzen, abschmecken und etwas Sauerrahm zum Abrunden begeben.

Tip: Knödel in reduziertem Raunersaft mit etwas Butter, Salz und Zucker kurz schwenken – dann bekommen sie eine schöne rote Farbe

Anrichten: bestreuen Sie das Gericht noch mit etwas frischer Petersilie oder Schnittlauch und geben Sie frisch geriebenen Parmesan und den restlichen einreduzierten Raunersaft darüber.

**Guten Appetit & ein gutes Gelingen wünscht Ihnen die Familie Platzer
sowie das Team des Hotel Bayerischer Hof & Hotel Alexandra**

