

Gefüllte Kartoffelknödel

750 g Kartoffeln (mehligkochend empfehlenswert), gegart	Kartoffeln über eine grobe Reibe reiben und mit den Zutaten zu einem geschmeidigen, nicht klebenden Teig verarbeiten. 20 quellen lassen Eventuell muss mehr Stärke verwendet werden.
3 Stück Eier (M, insgesamt 150 g ohne Schale)	
50 g Kartoffelstärke	
1 Prise Salz	
1 Prise Muskatnuss, gemahlen	
100 g Zwiebeln, gewürfelt	Zwiebeln in Öl farblos anschwitzen, dann die Petersilie und die Majoranblätter zugeben und unterheben. Alles in eine Schüssel geben.
20 ml Bratöl	
20 g Petersilie, gehackt	
10 g Majoran, frisch	
500 g Hackfleisch (Rind oder Rind/Schwein)	Alle Zutaten zu den Zwiebeln geben und gut vermengen. Dann 100 g Kartoffelteig nehmen und zu einem Kloß formen und dann in der Innenhandflächen plattdrücken und halten. 50 g Hackfleischfüllung nehmen und mittig auf den Teig legen und sternförmig verschließen. Dann mit feuchten Händen zu einem Kloß formen. (ergibt i.d.R. 8 Klöße)
1 Stück Ei	
7 g Salz	
1 Prise Pfeffer, gemahlen	
40 g Tomatenmark	
2 Stück Toastbrot/Weißbrot, ohne Rinde, in Wasser eingeweicht	
Die Klöße in 2 Liter kochendem, gesalzenem (1 EL Salz) Wasser hineingeben und die Temperatur zurückdrehen. Dann in leicht wallendem Wasser 20-30 Minuten garen lassen.	

Pilzmasse

als Füllung für die Kartoffelknödel

250 g Pilze (Kräuterseitlinge)	In feine Würfel geschnitten
100 g Zwiebeln	In feine Würfel geschnitten
20 ml Bratöl	Pilze und Zwiebeln in Öl farblos anschwitzen,
20 g Petersilie, gehackt	Dann die Petersilie und die Majoranblätter zugeben und unterheben sowie abschmecken. Alles in eine Schüssel geben.
10 g Majoran, frisch	
7 g Salz	
1 Prise Pfeffer, gemahlen	
40 g Tomatenmark	Restliche Zutaten zugeben und gut vermengen.
50 g Mandeln, gemahlen	
Dann 100 g Kartoffelteig nehmen und zu einem Kloß formen und dann in der Innenhandflächen plattdrücken und halten. 50 g Pilzfüllung nehmen und mittig auf den Teig legen und sternförmig verschließen. Dann mit feuchten Händen zu einem Kloß formen.	
Die Klöße in 2 Liter kochendem, gesalzenem (2 EL Salz) Wasser hineingeben und die Temperatur zurückdrehen. Dann in leicht wallendem Wasser 20-30 Minuten garen lassen.	

Trauben-Sauerkraut

Schwierigkeitsgrad: leicht

Personenzahl: 4

20 g	Butterschmalz	Zwiebeln mit Butterschmalz in einem Topf farblos anschwitzen. Dann das Sauerkraut zugeben.
80 g	Zwiebel, gewürfelt	
400 g	Fasssauerkraut, frisch	
100 ml	Weißwein oder Sekt	Mit Wein, Brühe und Sahne auffüllen. Dann alle Zutaten und die Würzzutaten zugeben und unterheben. 15 Minuten köcheln lassen.
300 ml	Gemüse- oder Fleischbrühe	
100 ml	Sahne	
100 g	Karotten, gewürfelt 1 x1 cm	
100 g	Sellerie, gewürfelt 1 x 1 cm	
1 TI	Salz	
3 Pr.	Pfeffer, schwarz, gemahlen	
2 St.	Nelken	
2 St.	Lorbeerblätter	
2 El	Apfeldicksaft	
100 g	Kernlose Trauben, halbiert alternativ: Rosinen, vorher einweichen	Dann die Trauben zugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Nochmals abschmecken.

Zusammengestellt und gekocht von Enid und Anke



www.futurica.de