

Reahrles Gnepfla (= Röhrles Knöpfla)

Zutaten (für 6 Personen)

Für die Soße:

200 g Bauchfleisch
Salz, Pfeffer
1 Zwiebel
1 Petersilienwurzel
1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
100 ml Rotwein
500 ml Brühe
evtl. etwas Stärke

Für die Semmelknödel:

6 geschnittene Semmeln oder Knödelbrot
1 Zwiebel
Petersilie
das vorher gebratene Bauchfleisch
3 Eier
200 ml Milch
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
etwas Semmelbrösel

Für die Kartoffeln:

ca. 600 g mittelgroße Kartoffeln
(Menge je nach Größe des Bratgefäßes)
Wasser
Salz

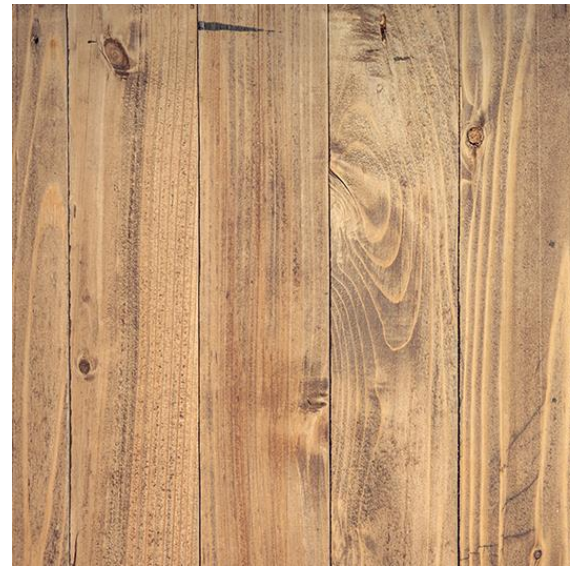
Zubereitung

Soße

Zwiebel, Petersilienwurzel und Knoblauch klein schneiden. Das Bauchfleisch mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Fett bei mittlerer Hitze in einem Topf gut anbräunen und herausnehmen. Das klein geschnittene Gemüse in den Topf geben, ebenfalls dünsten, Tomatenmark dazu geben, etwas mitbräunen und alles mit Rotwein und Brühe ablöschen. Aufkochen lassen, mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer es gerne etwas sämiger mag, gibt in etwas Wasser gelöste Speisestärke dazu – dann nochmals kurz aufkochen. Soße beiseite stellen.

Semmelknödel

Milch erwärmen, über die geschnittenen Semmeln gießen und ziehen lassen. Zwiebel und Petersilie klein schneiden, mit etwas Butter andünsten und zu den Semmeln geben. Das vorher gebratene Bauchfleisch in kleine Würfel schneiden und ebenfalls zu den Semmeln geben. Eier dazugeben und mit Salz, Pfeffer und



Für das Sauerkraut:

200 g Bauch
1 Zwiebel
1 Dose Sauerkraut
2 Äpfel
1 Lorbeerblatt
mind. 2 TL Thymian
Salz
ca. 8 Pfefferkörner
1 TL Kümmel
2 Kartoffeln
200 ml (falls Zubereitung in normalem Topf)

Muskatnuss würzen. Knödelteig durchkneten. Wenn er zu feucht ist, bei Bedarf etwas Semmelbrösel dazu geben. Knödel (nicht allzu groß) formen.

Kartoffeln

Die Kartoffeln schälen und halbieren. In einer feuerfesten Pfanne etwas Fett zergehen lassen und den Boden mit den Kartoffelhälften (glatte Seite nach unten) bedecken. Mit Wasser auffüllen, sodass die Kartoffeln halb unter Wasser stehen. Etwas Salz darüber streuen und die Semmelknödel auf die Kartoffeln legen. Zugedeckt etwa 20 Minuten bei niedriger Hitze dämpfen, sodass die Kartoffeln noch ein kleines bisschen unter Wasser stehen. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Sauerkraut

In der Zwischenzeit das Sauerkraut im Schnellkochtopf zubereiten. (Falls ein normaler Topf verwendet wird, sollte das Kraut als erstes zubereitet werden mit der Zugabe von Apfelsaft.) Dazu Zwiebel klein schneiden. In einem Schnellkochtopf mit etwas Fett das Bauchfleisch anbraten (wer die Schwarte nicht mag, einfach entfernen, aber am besten nach dem Anbraten), Zwiebel dazugeben und mitdünsten. Sauerkraut dazugeben und evtl. noch einen Schuss Wasser oder Apfelsaft dazu, je nachdem wie wässrig das Kraut ist. Äpfel vierteln, entkernen, schälen und ebenfalls dazugeben. Mit Lorbeerblatt, Thymian (wenn möglich frisch, ansonsten getrocknet), Salz, Pfefferkörnern, Kümmel würzen. Den Schnellkochtopf verschließen und im 2. Ring 20 Minuten garen.

In der Zwischenzeit nach den Kartoffeln und den Semmelknödeln schauen. Sollte das Wasser schon fast verdunstet sein, den Deckel abnehmen und die Pfanne mit den Kartoffeln und den Semmelknödeln in den Backofen geben. So lange bräunen, bis auf den Knödeln eine braune Kruste ist. Sollten die Kartoffeln in zu wenig Wasser stehen noch ein kleines bisschen auffüllen. Ideal ist es, wenn die Semmelknödel gebräunt sind und die Kartoffeln ebenfalls eine braune Kruste am Boden haben. Zurück zum Sauerkraut. Die zwei Kartoffeln schälen und mit einer Rohkostreibe fein reiben (man kann die Kartoffeln auch klein schneiden und mit dem Stabmixer pürieren). Das Kraut nach 20 Minuten vom Herd nehmen. Die geriebenen Kartoffeln mit samt dem evtl. entstandenen Kartoffelwasser unter das Kraut rühren und auf dem Herd nochmals kurz aufkochen. Aber Vorsicht, nur kurz und dabei rühren, da es aufgrund der Kartoffeln leicht anbrennen kann. Das Bauchfleisch ist im Idealfall in kleine Stücke zerfallen und unter dem Sauerkraut vermengt, was das Kraut noch geschmacklicher macht.

Nun die Soße nochmals erwärmen und zusammen mit den Reahrles Gnepfle und dem Sauerkraut essen.

Guten Appetit!

Regional genießen: Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!



www.donautal-aktiv-genuss.de