

Max Stiegl Professional

Grammelknödel mit Tomaten-Ingwerkraut

Hauptspeise Gramml Kartoffel

ZUBEREITUNG  SCHWIERIGKEIT:  ZEIT: 80 MIN. 

Grammelknödel:
Für den Teig Kartoffeln in der Schale weich kochen, schälen und noch heiß durch die Presse drücken. Mit Ei, Dotter, weicher Butter, Grieß, Mehl und den restlichen Zutaten verkneten. Schalotte schälen, klein hacken und in Schmalz hellbraun rösten. Feingehackte Grammeln und zerdrückten Knoblauch zugeben und mit rösten. Masse auskühlen lassen und mit Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus der Masse 12 Kugeln formen und circa 1 Stunde kühlen. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 12 gleiche Stücke schneiden. Teigstücke flach drücken, jedes Teigstück mit einer Grammelkugel belegen und Knödel formen. Knödel in kochendem Salzwasser circa 8 Minuten kochen.

Tomaten-Ingwer-Kraut:
Das Kraut in feine Streifen schneiden. Den Ingwer mit dem Kraut vermischen, salzen und kurz ziehen lassen. Die Tomaten klein schneiden, mit den restlichen Zutaten aufkochen und circa 30 Minuten ziehen lassen. Danach durch ein Sieb passieren. Das Kraut auspressen und im Tomatenfond aufkochen. Auskühlen und nochmals aufkochen.



ZUTATEN

Für 4 Personen
Teig:
500 g mehlig Kartoffeln
1 Ei
1 Dotter
50 g Butter
50 g Weizengrieß
150 g griffiges Mehl
Salz Muskatnuss
Cayennepfeffer
Fülle:
1 Schalotte
1 EL Butterschmalz
250 g Grammeln
1 Knoblauchzehe
1 EL Petersilie, gehackt
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
Tomaten-Ingwer-Kraut:
½ Krautkopf
50 g Ingwer, fein raspelt
20 g Ingwer, dünn geschnitten
1 kg Tomaten
5 EL Ketchup

Salz, Pfeffer

Thymian