



Tel: (07135) 1 25 95 Fax: (07135) 96 23 27 E-Mail: scherber@musikverlag-scherber.de

www.musikverlag-scherber.de

Böhmische Semmelknödel mit Schweinebraten und Kraut



Zutaten Semmelknödel

500 g Weizenmehl (Type 405)

1 Ei

1 Semmel (alte Semmel / trocken)

1 Päckchen Backpulver

1 Teelöffel Salz (max. gestrichener Teelöffel)

Sprudel mit Kohlensäure (0,2Liter) evtl. mehr

Zutaten Sauerkraut

1 Dose Sauerkraut

1 Zwiebel

1 Apfel

Gemahlener Kümmel (nach Geschmack)

1 Lorbeerblatt

100 g Speck

1 rohe Kartoffel

Zutaten Schweinebraten

1 Kg Schweinehals

1 Zehe Knoblauch

Pfeffer und Salz zum Würzen

Menge für 4 Personen

Kochzeit Semmelknödel ca. 30 min.

Kochzeit Sauerkraut ca. 30-45 min.

Kochzeit Schweinebraten ca. 60 min.

- **Zubereitung Semmelknödel:**
- Mehl in eine Teigschüssel geben. Backpulver zufügen und mit dem Mehl vermischen. Semmel in kleine Würfel schneiden und mit dem Salz zum Mehlgemisch geben und gut vermischen. Mulde ins Mehlgemisch machen und Ei zufügen. Vorsichtig mit etwas Mehl vermischen. Sprudel hinzufügen und zu einem glatten nicht klebrigen Teig verarbeiten
- Teig ca. 20 min. ruhen lassen. Anschließend Teig auf bemehlter Arbeitsplatte geben und kurz durchkneten. Teig in zwei Hälften teilen und zu einer länglichen Knödel formen. Mit einem Geschirrtuch abdecken und ca. 20 min. ruhen lassen.
- Salzwasser im Topf (2 Liter) zum Kochen bringen.
- Knödel je nach Topfgröße, einzeln oder zusammen, in Topf geben.
- Knödel ca. 30 min im leicht kochenden Wasser garen. Knödel dürfen nicht am Topfboden ankleben. Am Ende der Garzeit die Knödel aus dem Wasser nehmen und entweder mit einem speziellen Knödelschneider oder mit einem dickeren Bindfaden in Scheiben schneiden (nicht mit dem Messer).
- **Zubereitung Sauerkraut:**
- Speck in kleine Würfel schneiden. In einem Topf auslassen. Klein geschnittene Zwiebel zum ausgelassenem Fett geben und glasig dünsten. Sauerkraut, klein geschnittener Knoblauch, Kümmel je nach Geschmack und Lorbeerblatt hinzugeben. Alles kurz miteinander vermischen. Etwas Wasser zufügen damit das Kraut nicht anbrennt. Apfel und rohe Kartoffel schälen und ins Kraut reiben. Nochmals gut durchrühren, und ca. 30 min. bei mittlerer Temperatur dünsten. Immer wieder umrühren etwas Wasser zufügen.
- **Zubereitung Schweinebraten:**

- Schweinebraten waschen und trocken tupfen. In 4 gleichgroße Scheiben schneiden. Fleischscheiben mit Salz Pfeffer und Kümmel würzen. Fleischscheiben in Bratentopf mit Fett und Knoblauch von allen Seiten anbraten. Etwas Flüssigkeit (Wasser) zufügen und bei mittlerer Temperatur im geschlossenen Topf ca . 1 Stunde fertigkochen. Gelegentlich Flüssigkeitsstand überprüfen.