

Andreas Spitzer's Gericht für die Ascherhütte

Grammelknödel mit Sauerkraut und geriebenem Paznauner Bergkäse

Kartoffelteig:

500 g mehlig Kartoffel
3 Dotter
200 g Mehl, griffig
40 g Grieß
40 g Butter, flüssig
Salz, Pfeffer, Muskat

Kartoffel schälen und in Salzwasser kochen, abseihen, im Backrohr bei 60 °C ausdampfen. Die Kartoffel pressen und überkühlen lassen. Erkalte passierte Kartoffeln mit dem Dotter vermengen. Restliche Zutaten untermischen, sofort verarbeiten.

Grammelfülle:

250 g Grammeln, gehackt
60 g Zwiebeln, fein geschnitten
3 EL Schmalz
Knoblauch, Salz, Pfeffer

Schmalz erhitzen, Zwiebel und Grammeln darin rösten, mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Aus der erkalten Masse 8 kleine Kugeln formen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Kartoffelteig zu einer Rolle formen, in 8 Teile schneiden, diese flach drücken. Grammeln in die Mitte des Teiges platzieren. Die Fülle mit Teig umhüllen, gut verschließen, mit bemehlten Handflächen rollen. In Salzwasser ca. 12 Minuten leicht köcheln.

Sauerkraut:

600 g Sauerkraut
100 g Zwiebel
50 g Speck
5 EL Schmalz oder Öl
0,4 L Suppe oder Gemüsefond
Salz, 1 Lorbeerblatt, 5 Pfefferkörner
4 Wacholderbeeren

Sauerkraut kurz in kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Fein geschnittener Zwiebel und würfelig geschnittener Speck in Fett hell rösten. Mit Flüssigkeit aufgießen, Sauerkraut und Gewürze begeben. Zugedeckt ca. 45 Minuten dünsten.

Den Grammelknödel mit dem Sauerkraut auf den Teller geben, geriebenen Bergkäse darüber und mit Schnittlauch und Kräutern garnieren.

