



Rotkohl-Schmorkraut mit Semmelknödel und Karotten

Zutatenliste

600 g Rotkohl	300 g Semmeln vom Vortag
4 Zwiebeln	280 ml Milch
135 g Butter	1,5 Handvoll Petersilienblätter
3,5 EL Himbeeressig	Muskat
2 Lorbeerblätter	3 Eier
1 Nelke	10 Karotten
2 EL Rübensirup	1 TL Zucker
Salz, Pfeffer	

Zubereitung

Schmorkraut

Rotkohl und 3 Zwiebeln putzen und mit einem Messer oder einem Küchenhobel in sehr dünne Streifen schneiden. Backofen auf 180 Grad (Ober/Unterhitze) vorheizen. 40 g Butter in einem Bräter erhitzen und Zwiebeln darin anschwitzen. 1 EL Salz, Rotkohl und Himbeeressig zufügen. Alles mischen, Lorbeer und Nelke zugeben und auf der untersten Schiene in den heißen Backofen schieben. Rothkraut unter gelegentlichem Wenden 80 Minuten schmoren, Rübensirup zufügen und weitere 10 Minuten schmoren. Aus dem Ofen nehmen und mit Pfeffer und evtl. Salz abschmecken.

Semmelknödel

Semmeln in dünne Scheiben schneiden. Milch aufkochen und über die Semmeln gießen. Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in 15 g Butter glasig schwitzen. 0,5 Handvoll Petersilie hacken und zu den Semmeln geben, mit Salz und Pfeffer und Muskat würzen. Eier verquirlen und unterheben. Mit leicht angefeuchteten Händen ca. 60 g schwere Knödel formen und in siedendem Salzwasser 15 Minuten gar ziehen lassen.

Karotten

Karotten putzen, schälen und je nach Größe der Länge nach halbieren oder vierteln. In einem Topf zur Hälfte mit Wasser bedecken, 30 g Butter, Zucker und Salz zufügen und zum Kochen bringen. Leise köchelnd garen, bis die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht ist, gelegentlich wenden.

Zum Servieren 50 g Butter in einer Pfanne aufschäumen. Übrige Petersilie hacken, in die Butter geben und den Topf vom Herd ziehen. Rotkohl, Semmelknödel und Karotten auf vier Teller verteilen, die Knödel mit Petersilienbutter beträufeln und sofort servieren.

Tipp:

Das Rotkraut lässt sich im Kühlschrank mindestens eine Woche aufbewahren und schmeckt aufgewärmt und durchgezogen immer besser.

Guten Appetit!