

**|„Stadt, Land, Lecker“ vom 21. Mai 2016|
Rezept von Andrea Seban**



Münchner Knödel mit rahmigem Senferndlkraut

Zutaten für 4 Personen

Senferndlkraut

100 g	Butter
50 g	gerösteter Speck
1	Zwiebel
1	Apfel
1 kg	Sauerkraut
10 – 15 g	Senfkörner
	Apfelsaft (nach Geschmack)
1 EL	Meerrettich, gerieben
	Salz
	Pfeffer
2	Lorbeerblätter
	selbstgemachten Schweinejus (nach Geschmack)

Knödelmasse

100 – 150 g	gewürfelter Schweinebraten
250 g	Semmeln
400 g	Brezeln
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
50 g	Butter
3	Eier
	Dunkelbier, nach Gefühl
100 g	Schweinehack
2 – 3 EL	scharfen Senf
	selbstgemachten Schweinejus
50 g	doppelgriffiges Mehl
	Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran, Liebstöckel, Petersilie

Dekoration

Chips aus der Brezel
Schweinebratenkruste
Dip aus Schmand und Ganzkornsenf

Zubereitung:

Zu Beginn das Senfkerndlkraut zubereiten. Dazu Butter in einem Topf zergehen lassen, 50 Gramm gerösteten Speck dazugeben und die Zwiebel darin anschwitzen lassen. Den Apfel und das Sauerkraut hinzufügen, danach den Apfelsaft und die Gewürze. Alles andünsten lassen. Je nach Geschmack ein wenig Schweinejus dazugeben.

Für die Knödelmasse den Schweinebraten in Würfel schneiden. Semmel und Brezeln sowie eine Zwiebel und Knoblauch schneiden und in Butter anschwitzen lassen. Dunkelbier, Eier und die ganzen Gewürze dazu geben. Danach den Schweinebraten sowie das Schweinehack, Senf, Dunkelbier und Senf zu der Knödelmasse geben. Zum Schluss Schweinejus hinzufügen. Falls die Knödelmasse zu weich wird, noch ein wenig Brezel-Brösel dazu geben. Die Masse zu gleichmäßigen Knödeln formen (etwa 80 Gramm) und in Wasser etwa 15 bis 20 Minuten garen lassen. Jeweils zwei Knödel zu dem bereits auf dem Teller drapierten Senfkerndlkraut geben. Zum Abschluss die Chips, die Schweinebratenkruste sowie den Dip dazu geben.