

Semmelknödel- gugel

mit Haxen &
Sauerkraut



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Semmelknödelgugel:
 8 GOLDBLUME Brötchen (vom Vortag)
 4 GUTSGLÜCK Eier (M)
 1 ERNTEKRONE Zwiebel
 ½ Bund BIO SONNE Petersilie
 50 g LANDFEIN Butter
 500 ml LANDFEIN Milch
 4 EL KÜCHENSTOLZ Semmelbrösel
 1 Prise COOK! Pfeffer, 1 Prise Salz

Sauerkraut:
 2 Packungen ERNTEKRONE
 Sauerkraut
 2 ERNTEKRONE Zwiebeln
 1 RIVER VALLEY Apfel
 200 ml Weißwein
 2 EL FRISAN Butterschmalz
 1 EL COOK! Kümmel, 1 TL Zucker
 1 Prise COOK! Pfeffer, 1 Prise Salz

Haxen:
 4 Stück GUT BARTENHOF Haxen
 1 Flasche HOPFENSEER Hell
 2 TL Salz, 1 TL COOK! Kümmel
 1 Prise COOK! Pfeffer

Alternativ:
 8 GUT BARTENHOF Bratwürste oder
 4 Cabanossi/Mini-Cabanossi

ZUBEREITUNG:

1. Für das Sauerkraut die beiden Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und in etwas Butterschmalz zusammen mit dem Zucker anbräunen.

2. Mit Weißwein ablöschen und das Sauerkraut hinzugeben – alles einmal aufkochen.

3. In der Zwischenzeit den Apfel grob raspeln und mit dem Kümmel untermischen. Das Sauerkraut abgedeckt für 10 – 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

4. Für die Semmelknödel, die Brötchen zunächst grob würfeln und in lauwarmer Milch einweichen.

5. Den Ofen auf 190° C Umluft vorwärmen.

6. Die Schwarte der Haxen rautenförmig mit einer scharfen Klinge einschneiden und die Haxen mit den verschiedenen Gewürzen ringsherum einreiben.

7. Danach aufrecht in einem Bräter platzieren und mit Bier angießen – im

Anschluss für eine Stunde im Ofen backen und dabei immer wieder mit etwas Bier benetzen.

8. In der Zwischenzeit die übrige Zwiebel schälen, fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen – danach zusammen mit Semmelbröseln und Gewürzen unter die Brötchen mengen.

9. Die Petersilie fein hacken und gemeinsam mit den Eiern untermischen – die Knödelmasse in eine gefettete Gugelhubpfform schichten.

10. Den Semmelknödelgugel für 15 – 20 Minuten zu den Haxen in den Ofen geben und goldbraun backen, dann 2 – 3 Minuten ruhen lassen und aus der Form stürzen.

11. Den Gugel in dickere Scheiben schneiden und zusammen mit dem Sauerkraut und den Haxen servieren.