

## Kaspressknödel mit Krautsalat

### Zutaten:

Für den Krautsalat:

1 Weißkohl (klein)  
Salz  
100 g Speckwürfel  
1 Zwiebel (klein)  
125 ml Gemüsebrühe  
2 EL Weißweinessig  
3 EL Rapsöl  
1 EL Kümmelsamen  
1 TL Senf  
Pfeffer (schwarz)

Für die Kaspressknödel:

250 g Weißbrot oder altbackene Brötchen  
250 ml Milch (warm)  
1 kleine Zwiebel  
1/2 Bund Petersilie  
175 g Bergkäse, gerieben  
2 Eier - Größe L  
Salz und Pfeffer  
2-3 Prisen Muskatnuss  
Butterschmalz zum Anbraten



### Zubereitung:

#### **Für den Krautsalat:**

Den Kohl putzen, vierteln und den Strunk entfernen. Die Kohlviertel mit der Gemüsefix Mandoline in Streifen hobeln. (Einstellung: Dicke Julienne-Scheiben, Scheibentiefe 4). Kohl mit Salz bestreuen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Danach den Kohl kalt abbrausen und trocken tupfen.

Inzwischen den Speck fein würfeln und ohne Fettzugabe in der Edelstahl Antihafte Pfanne 22 cm knusprig rösten. Die Zwiebel schälen und mit dem Super-Hacker fein hacken. Die Speckwürfel aus der Pfanne nehmen. Die Zwiebelwürfel im Bratfett ca. 3 Minuten glasig dünsten.

Speck und Zwiebeln unter den Kohl heben. Aus Brühe, Essig, Öl, Kümmel, Senf und Pfeffer ein würziges Dressing mixen und unter den Weißkohl rühren. Bei Bedarf nachwürzen.

#### **Für die Kaspressknödel:**

Brot in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Dann mit warmer Milch übergießen.

Zwiebel und Petersilie mit dem Super-Hacker klein hacken. 1 EL Butter in der Edelstahl Antihafte Pfanne 22 cm erhitzen und die Zwiebeln anschwitzen. Dann die Petersilie unterheben.

Zwiebeln, Petersilie, Eier, geriebenen Käse, Salz, Pfeffer und Muskat zum Brot geben und alles vermengen. Ist die Knödelmasse zu feucht, 1-2 EL Semmelbrösel unterheben. Die Masse 10 Minuten ruhen lassen, dann mit angefeuchteten Händen 6-8 flache Knödel formen.

Reichlich Butterschmalz in der Edelstahl Antihafte Pfanne (25 cm) erhitzen und die Knödel nacheinander bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun und knusprig anbraten. Zusammen mit dem Krautsalat genießen

**Verwendete Produkte:** Edelstahl-Antihafte-Pfanne 22 cm und 25 cm, Super-Hacker, Gemüsefix Mandoline

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN