



# Innviertler Grammelknödel in der Pfanne



## ZUTATEN für 6 Portionen:

- 18 Stück BAUERNLAND Innviertler Grammelknödel
- 1,5 kg Sauerkraut
- 50 g Gänsefett/Schweineschmalz/Butterschmalz
- 3 Stück Zwiebel (geschält)
- 1 Stück Apfel (geschält)
- 200 ml Weißwein (trocken)
- Salz & Pfeffer
- 500 ml Rinderbouillon (hell)
- 250 g Speck
- Optional: frische Petersilie

## Gewürze:

- 1/2 TL Kümmel
- 10 Stück Wacholderbeeren (zerdrückt)
- Pfefferkörner
- Lorbeergewürz
- Thymian
- Majoran

## ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel- und Apfelwürfelchen in einem Topf im heißen Fett weichdünsten, ohne Farbe annehmen zu lassen. Das Sauerkraut hinzufügen, mit dem Wein löschen, mit Salz und Pfeffer würzen und so viel Suppe hinzugießen, dass das Sauerkraut bei sanftem Druck mit den Fingerspitzen knapp bedeckt ist.

Die Gewürze in einem Leinensackerl eingebunden, sowie den Speck hinzufügen und bei geschlossenem Deckel weich dünsten lassen. Nach ca. 20 Minuten Gewürze herausnehmen und gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Die tiefgefrorenen Knödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser einlegen und ca. 12 - 14 Minuten bei mittlerer Hitze leicht kochen lassen.

Das Sauerkraut mit jeweils 3 Knödel servieren und mit frischer Petersilie garnieren.