



Speck-Semmelknödel auf Rahmsauerkraut mit Röstkarotten

 40-50Min.  3-4 Personen

„Kloß“, „Knödel“, „Gleeß“ oder „Klopse“ ... eins ist klar, wenn es dieses Semmelgericht zum Abendessen gibt, dann bleibt kein Teller leer! Statt in runder, kugelige Form versuchst du diese deutsche Lieblingsspeise heute mit Speck gefüllt und als Rolle gekocht. Wenn der Semmelknödel dann gar ist, schneidest du für dich und deine Lieben dann einfach so viele Scheiben ab, wie gewünscht sind. Und am Ende sollte doch etwas übrig

Was du von uns bekommst

- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung gemahlene Muskatnuss
- 1 Geflügelbrühwürfel ⁹
- 1 Packung Milch ⁷
- 1 Packung magerer Speck
- 1 Packung Sauerkraut
- Frischer Rosmarin & Petersilie
- 1 Packung Sandwichtoast in Scheiben ^{1,6,7}
- 1 Packung Eier ³
- 1 Packung Karotten
- 1KG Zwiebeln, 80g

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- Backpapier
- großer Kochtopf mit Deckel
- Klarsichtfolie
- kleiner Kochtopf
- mittelgroßer Kochtopf

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 780.0kcal, Fett 44.5g, Eiweiß 21.7g, Kohlenhydrate 68.9g



1. Brot schneiden

Einen großen Topf mit ausreichend Wasser für die **Knödel** aufsetzen. Den Ofen auf 200°C Umluft oder 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, **eine** in feine Würfel schneiden, die **zweite** in feine Streifen. Das **Brot** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Petersilie samt Stängel** fein hacken, den **Rosmarin** vom Stängel streifen und fein hacken.



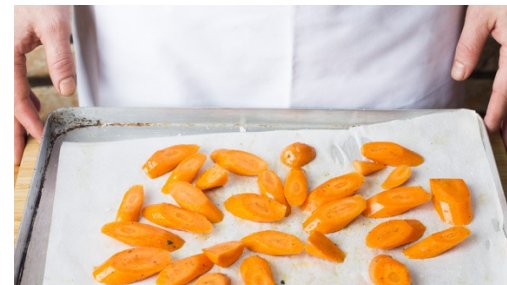
4. Knödel formen

Nun 2-3 Lagen Klarsichtfolie leicht überlappend auslegen und einen **Teil der Masse** mittig darauf verteilen, wie eine Wurst eindrehen und die Enden zubinden. Mit dem **restlichen Knödeteig** wiederholen, bis ca. 2-3 gleichmäßig dicke Rollen entstanden sind. Die **Rollen** für ca. 15-20Min. im Wasser leicht köcheln lassen.



2. Speck anbraten

Den **Speck** mit den **Zwiebelwürfeln** in einem mittelgroßen Topf mit 1 EL Olivenöl ca. 3-4Min. auf mittlerer Hitze anbraten. Zu den **Brotwürfeln** geben, den Topf aufbewahren.



5. Karotten rösten

Inzwischen die **Karotten** schälen und in ca. 1cm schräge Scheiben schneiden, mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und 1-2EL Olivenöl mischen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im Ofen ca. 12-15Min. bissfest garen.



3. Gewürzmilch mischen

Die **Milch** mit der **Hälfte des Brühwürfels** auf mittlerer Hitze aufkochen, dann mit **Rosmarin**, Salz und Pfeffer sowie **nach Geschmack** mit **Muskat** abschmecken. Die **Gewürzmilch** mit den **Eiern** sowie **3/4 der Petersilie** unter das **Brot** mischen und gut miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Sauerkraut mischen

Die **Zwiebelstreifen** mit 1-2EL Olivenöl in den Specktopf ca. 2-3Min. auf mittlerer Hitze anschwitzen, das **Sauerkraut** ca. 2-3Min. mitbraten. Mit **Crème fraîche**, Salz, Pfeffer und dem **restlichen Brühwürfel** mischen und warm halten. Die **Knödelrollen** auspacken und in Scheiben schneiden, mit **Sauerkraut**, **gerösteten Karotten** und **restlicher Petersilie** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](https://www.instagram.com/marleyspoon) [Facebook](https://www.facebook.com/marleyspoon) [YouTube](https://www.youtube.com/marleyspoon) [TikTok](https://www.tiktok.com/marleyspoon) [Pinterest](https://www.pinterest.com/marleyspoon) **#marleyspooning**