

Hier und heute



Oktoberfestzeit - Semmelknödel, Sauerkraut und Spanferkelhaxe

Sternekoch Alexander Wulf liebt deftige Gerichte. Passend zum Oktoberfest serviert er die perfekten Semmelknödel, ein köstlich gewürztes Sauerkraut und Spanferkelhaxe, innen saftig und außen schön kross.

Rezepte

Selbstgemachte Semmelknödel mit Sauerkraut, saftige Spanferkelhaxe

von Alexander Wulf, für ca. zwei Personen

Zutaten Semmelknödel

- 4 Weizenbrötchen vom Vortag in grobe Würfel geschnitten
- 120 ml Milch, heiß
- 30 g Butter, warm und braun
- 30g Petersilie Glatt - fein gehackt
- 1 Gemüsezwiebel - in feine Würfel geschnitten und in 20 ml Butter angeschwitzt
- 2 Eier
- Salz Pfeffer
- Chili nach Geschmack
- Panko nach Bedarf - wenn die Masse zu flüssig ist

Zutaten für die Sauce

- 4 dünne Scheiben Speck
- 1 Zwiebel

Zubereitung Semmelknödel

Die Semmel in eine Schüssel geben, die Zwiebeln, warme Butter, Petersilie und die Milch über die Semmel geben, gut vermischen. Zügig die Eier dazu geben, mit Salz, Pfeffer etwas Chili würzen, zu kleinen Bällen rollen und im siedenden Salzwasser köcheln lassen, bis die Knödel hoch kommen. Diese dann noch 15 min ziehen lassen. Speckwürfel in Pfanne zerlassen und Zwiebelwürfelchen mit anbraten. Fertige Knödel durch den Speck-Sud schwenken, auf Sauerkraut anrichten. Alles mit dem Speck-Sud beträufeln und mit etwas Parmesan und Schnittlauch toppen.

Zutaten für das Sauerkraut

- 1 Glas/Dose Sauerkraut 500 g, ausgepresst
- 2 EL Gänseschmalz
- 1 Zwiebel, in feine Würfel geschnitten
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Wacholderbeeren
- 1 TL Kümmel gemahlen
- 2 Nelken
- 1 TL Zucker
- 50 ml Weißwein
- 100 ml Geflügelfond
- 2 EL Stärke

Hier und heute



Zubereitung Sauerkraut

In einem Topf die Zwiebeln im Schmalz anschwitzen, das Sauerkraut dazugeben, mit Weißwein ablöschen, mit Geflügelfond aufgießen und die Gewürze in einem Würzbeutel oder Teesieb dazu geben. Mit Salz und Pfeffer außerdem würzen. Für ca. 1 Std. mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Tipp: wenn es zu sauer ist zum Schluss mit Zucker verfeinern und wenn nötig mit 2 El Stärke die Flüssigkeit binden (die Stärke mit kaltem Wasser anrühren). Das Sauerkraut ist lange haltbar. Kann auf Vorrat gekocht und eingemacht werden.

Zutaten Spanferkelhaxe

- 2 Spanferkelhaxen
- 1 Karotte - geschält und in grobe Würfel geschnitten
- 1/2 Sellerie - in Würfel
- 2 Zwiebeln - in Würfel geschnitten
- 30 ml Sonnenblumenöl
- Ein Schuss Kölsch
- Salz, Pfeffer
- 1/2 TL Kümmel gemahlen

Zur Garnitur

- Handvoll Schnittlauch
- etwas Parmesan

Zubereitung Spanferkelhaxe

Die Haxe mit einem scharfen Messer „rautenartig“ einritzen, würzen mit Salz, Pfeffer und Kümmel, in der Pfanne und dem Öl gut von allen Seiten anbraten, rausnehmen, das Gemüse in diese Pfanne geben mit dem Kölsch abgießen. Das Gemüse auf ein Blech geben und die Haxe mit dem Knochen nach oben drauf setzen. In den Ofen schieben. Alles für 2 Stunden bei 160 Grad schmoren und anschließend für 30 Minuten bei 180 Grad weiter braten lassen, bis die Schwarte knusprig ist,

Haxe, Knödel und Sauerkraut mit Sauce und Garnitur anrichten und servieren.