



Kartoffelklößchen auf Rahmkraut mit Bratapfel

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Aus dem fertigen Teig gleichmäßige kleine Klößchen formen und diese in etwas Grieß wälzen. Dann glänzen sie später schöner. Nun die Gemüse klein schneiden. Wer Zeit sparen möchte, nimmt die Mandoline dafür her. Wenn die Mandoline schon oben ist, kann auch der Apfel auf diese Weise in Scheiben geschnitten werden. Das Sauerkraut verkosten und sollte es zu sauer sein, etwas abspülen. Nun die Schalotte fein würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Einen Teelöffel Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Sauerkraut mit der Brühe und der Sahne ablöschen. Lorbeer- und Wacholderbeeren hinzugeben und gemütlich vor sich hin simmern lassen. Die Apfelscheiben in etwas Olivenöl und der Butter sowie einer Prise Zucker glasieren. Die Chorizo fein würfeln und langsam in einer kleinen Pfanne auslassen. Dann die Semmelbrösel hinzugeben, damit sie das würzige Paprikaöl aufsaugen können. Wer die Kalorien fürchtet, verzichtet auf die Wurst. Vegetarier können ein paar Mandelstifte oder Nüsse dazu knusprig karamelli-



sieren.

Tipp: Den Teig aus dem Kühlregal pimpe ich mit reichlich Muskat und einer schöne Portion fein geschnittenem Lauch oder Frühlingslauch. So wird er perfekt!

Zutaten

Für 2 Portionen

Menge	Zutat
½ Packung	Kloßteig („halb und halb“)
3 bis 4 EL	Grieß
1 Hand voll	Sauerkraut
¼	Spitzkohl
1	Fenchelknolle
2	Möhren
2	Schalotten
Ein Stück	Chorizo (ca. 8 cm Länge)
2 EL	Semmelbrösel
1	Apfel
2 geh. TL	Zucker
1 EL	Butter
2 bis 3 EL	Olivenöl
⅛ l	Sahne
½ Tasse	Geflügelfond
2	Frische Lorbeerblätter
4 bis 6	Wacholderbeeren
	Salz
	Pfeffer