Blunzenknödel - Blutwurst-Knödel auf Sauerkraut

Vom Blunzenknödel gibts zwei Versionen: Bei der einen wird Blutwurstmasse in einen Mantel aus Kartoffelteig eingepackt. Bei der anderen, der urchigeren Version, werden Altbrot, Blutwurst, Butter und Gewürze miteinander vermengt und zu Kugeln geformt und ohne kaschierendes Kartoffelmäntelchen im Wasser gegart. Dieses Rezept entspricht der letzeren Version. Das Rezept ist einfach, aber es braucht etwas Audauer, um das Altbrot klein zu würfeln (und nachher den Küchenboden aufzuwischen).

Im Tirol, aber auch in der Steiermark werden die Blunzenknödel vorzugsweise in einer kräftigen Bouillon angerichtet. Im Süden Deutschlands werden sie eher mit Sauerkraut als Beilage aufgetischt.

Zutaten (2-3 Portionen)

150g	Blutwurst (Blunzen)
150g	dunkles, hartes Altbrot
1dl	Vollrahm
0,5dl	Wasser
1	Ei
40g	Butter
1	mittelgrosse Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1Tl	Majoran getrocknet
	Muskatnuss, Pfeffer, wenig Salz

Zubereitung

Altbrot von Hand in kleine Würfel schneiden, vor allem die Rindenstücke sollten möglichst klein geschnitten sein. Man könnte das Altbrot auf raffeln oder gar mahlen, doch dabei ginge die reizvolle, leicht bröcklige Konsistenz der Knödel verloren.

Die Brotwürfelchen mit dem Wasser und Vollrahm verkneten.

Butter schmelzen und gehackte Zwiebel und Knoblauchzehe zugeben. Bei kleiner Hitze ca. 3-4 Minuten ziehen lassen. Blutwurst in kleine Würfel hacken und zugeben. Mit Majoran und wenig Muskatnuss würzen. Die Masse gut verrühren, sie darf aber bröcklig bleiben. Etwas auskühlen lassen und zu dem Altbrot geben.

Das Ei und 1El Mehl zu der Masse geben und alles kräftig von Hand verkneten. Mit Pfeffer und eventuell etwas Salz abschmecken. Probeweise eine Kugel formen, ist der Teig zu weich, noch etwas Mehl zugeben.

Knödelmasse 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen.

Von Hand ca. 4cm dicke Kugeln formen. Das geht am besten mit nassen Händen. Knödel in leicht gesalzenem, knapp kochendem Wasser ca. 15 Minuten ziehen lassen. Sie steigen nach ca. 2 Minuten an die Oberfläche und beginnen sich nach ein paar weiteren Minuten von selbst zu drehen.

Vorgekochtes Sauerkraut aufwärmen und auf Tellern anrichten, Knödel auf das Sauerkrautbett legen und mit etwas gehackter Petersilie bestreuen.

Knödel von weicher, fluffiger Konsistenz...