

KARTOFFELKNÖDEL AN SPECK-ZWETSCHGEN-SAUCE

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
			Für die Knödel:
1	800 g	Mehlig kochende Kartoffeln	Schälen, würfeln, in einen Kochtopf geben und gut mit Salz Wasser bedecken.
2	250 g	Geräucherter, gewürfelter Speck	Zufügen, gar kochen und das Kochwasser durch ein Sieb in einen zweiten Kochtopf abgießen. Kurz abschrecken.
3	Alle	Speckwürfel	Zurück in die Brühe geben.
4	Alle	Kartoffeln	Durch die Kartoffelpresse drücken und in eine Schüssel geben.
5	100 g	Greyerzer Käse	Raspeln und zusammen mit
6	100-150 g	Vollkornweizengrieß	Sowie
7	50 g	Semmelbrösel	Zufügen und vermengen.
8	Nach Geschmack mit	Salz und Muskatnuss	Würzen. Alles zu einem geschmeidigem Teig verarbeiten und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
			Nach der Teigruhe:
1	Je 2 EL	Kartoffelteig	Zu einem Kloß formen (Hände in Wasser tauchen) und in der kochenden Speckbrühe ca. 10 Minuten ziehen lassen. Klöße warm stellen.
2	Die ganze	Speckbrühe	Nochmals in einen zweiten Topf gießen.
3	400 g	Zwetschgen	Waschen, halbieren, entkernen und in nochmals halbieren.
4	1 EL	Butterschmalz	In einem breiten Topf erhitzen.
5	Alle	Speckwürfel	Zufügen und darin anbraten, bis sie braun sind.
6	Alle	Zwetschgenstücke	Zufügen und kurz anbraten.
7	Je 150 ml	Brühe und Schlagsahne	Zufügen, durchrühren und kurz aufkochen. Auf mittlerer Hitze köcheln lassen, bis eine dickflüssige Sauce entstanden ist. Abschmecken und nach Geschmack würzen.