

Sauerkraut-Maroneneintopf

aus: kraut&rüben, Januar 2001, Seite 95

Zutaten für 4-6 Portionen als Hauptgericht:

40 g getrocknete Aprikosen
40 ml Apfelsaft

Klößchen:

600 g Kartoffeln (mehlig kochende Sorte)
150 g Hartweizen (Weizen oder Dinkel), fein gemahlen
1 Ei
20 g Butter
1 TL Meersalz
Muskat, Pfeffer
500 g Maronen (mit Schale, etwa 400 g geschälte Ware)
2 l Wasser
150 g Zwiebeln
100 g Möhren
2 EL Butter
150 g Äpfel
400 g Sauerkraut
1 l Gemüsebrühe
25 g Grünkern
½ - 1 TL Honig
½ TL Koriander
Meersalz, Muskatnuss, Pfeffer
2 EL fein gehackte Petersilie

Einige Stunden vorher Aprikosen klein schneiden und in Apfelsaft einweichen. Maronen kreuzweise einschneiden in kochendes Wasser geben, 20 Minuten garen. Maronen nacheinander aus dem Wasser nehmen, heiß die Schale und Innenhaut abziehen, halbieren.

Für die Klößchen Kartoffeln mit Schale dämpfen oder dünsten, abschrecken, ausdampfen lassen, noch heiß schälen und zerstampfen. Mit Vollkornmehl, Ei, Butter, Meersalz, Muskat und Pfeffer verkneten und abschmecken. Der Teig sollte trocken wirken und nicht kleben, ansonsten noch Vollkornmehl zugeben. Teig vierteln, Rollen formen, jeweils in acht Stücke teilen, daraus längliche Knödel formen und diese in leicht gesalzenem, köchelndem Wasser 10 - 15 Minuten garen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen.

Zwiebeln würfeln, Möhren in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln in Butter goldgelb andünsten, Möhren zugeben, zugedeckt knapp bissfest dünsten. Äpfel in Spalten schneiden, Sauerkraut grob zerhacken, beides zugeben, Gemüsebrühe angießen und aufkochen.

Grünkernmehl mit etwas Wasser glatt rühren, Suppe mit Honig, Koriander, Meersalz, Muskat und Pfeffer würzen, Aprikosen und Maronen zugeben, Grünkern einrühren, erhitzen und 2 Minuten köcheln lassen. Suppe abschmecken, auf Tellern verteilen, Klößchen darauf legen und mit Petersilie bestreuen.