



**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Hauptspeisen Salzburger Gerichte

Vegetarisch

.....

**Saison:** Ganzjährig

.....

**Für:** 4 Personen

.....

**Verfasst von:** Brigitte Quehenberger

.....

## Zutaten

### Stinkerknödel

.....

1 KG mehliges Erdäpfel

.....

200 G Sauerkäse

.....

200 G gelbe Zwiebel

.....

4 Eidotter

.....

200 G griffiges Mehl

.....

geriebene Muskat

.....

Salz

.....  
Bergkäse zum Betreuen  
.....

120 G

braune Butter zum Übergießen der fertigen Knödel  
.....

## Sauerkraut

.....

500 G      Sauerkraut  
.....

1,5 EL      Paprikapulver  
.....

100 ML      kaltes Wasser  
.....

Salz  
.....

gemahlener Kümmel  
.....

etwas Feinkristallzucker  
.....

1 STUECK      gekochte mehlig Erdäpfel  
.....

4-5 EL      braune Butter  
.....

## Zubereitung

1. Erdäpfel mit der Schale kochen, schälen und heiß durch die Presse drücken und auskühlen lassen.
  2. Sauerkäse klein schneiden. Zwiebel in feine Würfel schneiden.
  3. Alle Zutaten rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
  4. Kleine Knödel drehen und in reichlich Salzwasser kochen bis die Knödel an der Oberfläche schwimmen. Dauert zirka 12 Minuten.
  5. Kraut in ein tiefes Teller geben, Knödel gut abtropfen lassen und auf Kraut setzen. Mit brauner Butter übergießen und etwas Bergkäse darüber streuen.
- 
1. Das Sauerkraut sehr gut wässern.
  - 2.

In einem Topf geben und Wasser, Kümmel, Paprikapulver , Salz und Pfeffer und etwas Zucker dazugeben und weich dünsten.

- 3.** Gekochten Erdapfel in das Kraut reiben, braune Butter hinzufügen und eventuell nachwürzen.