

Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Vegetarisch
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Brigitte Quehenberger

### Zutaten

### Stinkerknödel

1 KG	mehlige Erdäpfel
200 G	Sauerkäse
200 G	gelbe Zwiebel
4	
4	Eidotter
4 200 G	Eidotter griffiges Mehl

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 mehlige Erdäpfel	
4-5 EL	braune Butter	

## Zubereitung

### Stinkerknödel

- 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.

# Sauerkraut

- 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.