



## Zutaten 4 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

Für die Buchweizenklöße

250 ml Buchweizen

500 ml Gemüsesuppe, klar

1 EL Butter4 Stk. Eidotter

3 EL Buchweizenmehl

2 TL Meersalz jodiert grob

2 TL Petersilie geschnitten

1 TL Dillspitzen geschnitten

### Für die Dillsauce

100 g Butter

2 EL Mehl, glatt

250 ml Gemüsesuppe, klar

200 g Saure Sahne

1 EL Essig

#### Für das Currykraut

300 g Kraut, weiß

2 EL Pflanzenöl

3 EL Wasser

1 Prise 

✓ Meersalz jodiert grob

# Buchweizenklöße auf Dillsauce mit Currykraut

Ō 70−90 Min ♀♀♀

# Zubereitung

- 1 Die klare Suppe mit Butter zum Kochen bringen. Den Buchweizen einrühren und einige Minuten kochen lassen. Danach die Hitze reduzieren, mit einem Deckel abdecken und ziehen lassen. Den abgekühlten Buchweizen mit Eidotter, Kräutern von Kotányi und Buchweizenmehl vermengen und salzen. Backofen auf 190 °C vorheizen.
- 2 Aus der Masse golfballgroße Klöße formen und auf ein Blech mit Backpapier setzen. Im vorgeheizten Backrohr bei 190 °C 15 Minuten backen.
- 3 Für die Sauce die Butter in einem Topf schmelzen, Mehl hinzugeben und klumpenfrei verrühren. Dann mit der Suppe aufgießen und durchkochen lassen. Kotányi Dille und Essig zugeben. Mit Salz abschmecken. Vor dem Anrichten die saure Sahne einrühren.
- 4 Das Kraut in Streifen schneiden, in einer Pfanne mit Öl leicht anrösten und dabei immer wieder schwenken. Im nächsten Schritt salzen, mit Wasser ablöschen und kurz andünsten. Abschließend Kotányi Curry hinzugeben und gut durchmischen.



