



Buchweizenknöderl auf Dillsauce mit Currykraut

🕒 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.
- 2 Den abgekühlten Buchweizen mit Eidotter, Kräutern von Kotányi und Buchweizenmehl vermengen und salzen. Backofen auf 190 °C vorheizen.
- 3 Aus der Masse golfballgroße Knödel formen und auf ein Blech mit Backpapier setzen. Im vorgeheizten Backrohr bei 190 °C 15 Minuten backen.
- 4 Für die Sauce die Butter in einem Topf schmelzen, Mehl hinzugeben und klumpenfrei verrühren
- 5 Mit der Suppe aufgießen und durchkochen lassen. Kotányi Dille und Essig zugeben. Mit Salz abschmecken. Vor dem Anrichten den Sauerrahm einrühren.
- 6 Das Kraut in Streifen schneiden, in einer Pfanne mit Öl leicht anrösten und dabei immer wieder schwenken.
- 7 Im nächsten Schritt salzen, mit Wasser ablöschen und kurz andünsten.
- 8 Abschließend Kotányi Curry hinzugeben und gut durchmischen.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für die Buchweizenknöderl

250 ml	Buchweizen
500 ml	Gemüsesuppe, klar
1 EL	Butter
4 Stk.	Eidotter
3 EL	Buchweizenmehl
2 TL	Salz
2 TL	♦ Petersilie geschnitten
1 TL	♦ Dillspitzen geschnitten

Für die Dillsauce

100 g	Butter
2 EL	Mehl, glatt
250 ml	Gemüsesuppe, klar
200 g	Sauerrahm
1 EL	Essig
4 EL	♦ Dillspitzen geschnitten
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob

Für das Currykraut

300 g	Kraut, weiß
2 EL	Pflanzenöl
3 EL	Wasser
1 TL	♦ Curry Madras
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob

