

# KNÖDLI

## Prättigauer - Art

---

- 1 kg Hackfleisch
- 2 Scheiben Brot
- etwas Milch
- 1 Zwiebel
- 1 Büschel frische Petersilie
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver
- 2 El Öl
- 2 dl Rotwein
- 4 dl braune Sauce



- 
- Brot in etwas Milch einweichen und leicht ausdrücken. Zwiebel und Petersilie fein hacken und zum Hackfleisch geben, Eier beifügen, würzen und alles gut vermengen.
  - Aus der Hackfleischmasse kleine Knödl (Bällchen) formen.
  - Knödl im heißen Öl allseitig gut anbraten, herausnehmen.
  - Bratensatz mit Rotwein ablöschen und mit der braunen Sauce auffüllen. Knödl in die Sauce geben.
  - Alles zusammen etwa 15 Minuten köcheln lassen.

### Dazu passen

Kartoffelstock und Bohnen

### Hinweis

Die angebratenen Knödl können Sie gut im Tiefkühler aufbewahren.

# BRAUNE SAUCE

---

- 2 kg Natura-Beef Knochen
- 4 El Öl
- 200 g Rüebli
- 200 g Knollensellerie
- 200 g Lauch
- 1 grosse Zwiebel
- 80 g Tomatenpüree
- 5 l Wasser
- 1 l Rotwein
- Salz und Pfeffer
- 6 Lorbeerblätter
- 4 Nelken
- 20 zerdrückte Pfefferkörner
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Büschel Petersilie
- 50 g Speisestärke



1. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Knochen darin allseitig gut anrösten (eventuell zweimal).



2. Gemüse in grobe Stücke schneiden und mitdünsten.



3. Tomatenpüree begeben und unter ständigem Rühren mitrösten. Mit 1½ l Wasser ablöschen und wieder einkochen lassen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Mit Rotwein ablöschen und mit Wasser auffüllen, salzen.



4. Sauce aufkochen, abfetten und abschäumen. Gewürze begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 4 Stunden köcheln lassen.



5. Sauce durch ein Tuch passieren, wieder aufkochen und um die Hälfte reduzieren.

6. Speisestärke mit etwas Rotwein auflösen und die Sauce damit binden, abschmecken. Unter gelegentlichem Rühren die Sauce im kalten Wasserbad abkühlen lassen. Eine Woche im Kühlschrank haltbar oder portionsweise tiefkühlen.

Ergibt etwa 3 Liter Sauce.