

**Maronenknödel auf Spitzkraut (für 4 Portionen)****Zutaten**Für die Knödel:

3 Schalotten  
1 EL Bratöl  
250 ml Milch  
150 g Maronen, gekocht  
500 g Schwarzbrot  
3 Eier  
100 g Quark  
30 g Semmelbrösel  
1 EL frische Petersilie  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
Etwas Zitronenschale

Für das Spitzkraut:

1 Spitzkraut klein  
2 Birnen  
1 Schalotte  
50 g Butter  
1 Prise Zucker  
70 g Walnüsse  
50 g Parmesan

**So geht's:**

Schalotten würfeln, im heißen Öl glasig dünsten. Milch zugeben, aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Maronen fein hacken. Milch über Maronen und Brotwürfel geben und 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Eier, Quark, Semmelbrösel und fein geschnittene Petersilie zugeben. Einen festen Teig kneten. 5 Minuten ruhen lassen. 12 Knödel formen.

In einem großen Topf Wasser aufkochen und reichlich salzen. Knödel vorsichtig ins Wasser setzen und bei geringer Hitze 20 Minuten ziehen lassen.

Kraut und Schalotte in Streifen, Birnen in Würfel schneiden. Schalotte in Butter glasig dünsten. Kraut und Birnen zugeben. Salze, Pfeffer und Prise Zucker hinzugeben. Zugedeckt 10 Minuten dünsten, evtl. etwas Wasser zugeben. Walnüsse klein hacken und unterrühren.

Etwas Butter in einem Topf bräunen.

Knödel und Kraut anrichten, mit Butter beträufeln und mit Parmesan bestreuen.

© Schrot & Korn