

Rotkraut und Quarkspätzli / Mirza-Apfel

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 1 Std.

Menu: [12.10.2016](#)

Creation [Kurt Schildknecht](#)

Zutaten:

Rotkraut:

1 kg Rotkraut

Bratbutter

2 Schalotten

1 Apfel

Pfefferkörner, Wacholder, Lorbeer, Zimt

2 EL Essig (Apfel)

2 dl Rotwein

2 dl Orangensaft

Salz und Pfeffer

Zucker

Quarkspätzli:

175 gr Mehl

2 - 3 Eier (ca. 125 gr)

75 gr Quark

Milch

2 EL geriebenen Käse

(z.B. Parmesan, Emmentaler und Gruyère, gemischt)

Salz, Muskatnuss

etwas Butter

Zubereitung Rotkraut

Rotkraut fein hobeln, Zwiebeln fein hacken und Apfel in feine Streifen schneiden.

Alles im Bratbutter andünsten und mit dem Rotwein ablöschen.

Die Gewürze (Pfefferkörner und Wacholderbeeren zerdrückt), Lorbeer und Zimtstange zum Rotkraut geben.

Essig und Orangensaft begeben und alles aufkochen.

(Ein Schuss Gin korrespondiert mit der Wacholderbeere und verleiht dem Rotkraut eine spezielle Note)

Für ca. 1 1/2 Stunden bei mittlerer Hitze mit Deckel köcheln lassen. Das Rotkraut sollte aber nicht am Pfannenboden ansetzen, allenfalls noch etwas Rotwein dazugiessen.

Wenn alles weich geworden ist mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Zubereitung Spätzli

Eier und Quark mit dem Schneebesen zu einer glatten Crème schlagen und mit Salz und wenig frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Das Mehl in eine Schüssel geben, die Eier-Quark Mischung auf das Mehl giessen und mit einem Holzlöffel so lange unter das Mehl arbeiten, bis der Teig glatt ist und Blasen wirft.

Wenn die Eier nicht reichen, wenig Milch zugeben bis die Konsistenz stimmt
gesalzenes Wasser in einem halbhohen Topf zum Sprudeln bringen.

Den Teig durch das Spätzlisieb ins Wasser streichen.

Sobald die Spätzli an die Oberfläche steigen mit einer Siebkelle in eine vorgewärmte Schüssel heben. Jede Schicht mit etwas geriebenem Käse bestreuen.

Die Spätzli könnten nun so serviert werden, ich bestehe aber auf einen weiteren Schritt:
die Spätzli in einer weiten, beschichteten Pfanne mit wenig Butter golden anbraten

Mirza-Apfel

Die Apfelhälften in etwas Zucker-Zitronenwasser mit einer Zimtstange knapp weichkochen, herausnehmen und in die ausgestochene Grube in der Mitte etwas Preiselbeerkonfitüre geben.