

**Festtagsknödel mit Rotkohl-Ceviche****Zutaten für 4 Personen**

- 150 g Rotkohl (oder soviel eben übrig ist)
- 100 ml Rotwein
- 50 g Zucker
- 1 Chilischote, feingehackt
- 1 Handvoll Korianderstiele
- Saft von 2 Limetten
- 750 g gekochte Pellkartoffeln
- 125 g Stärke
- 1 Ei + 1 Eigelb
- Reste vom Festtagsbraten (Gänse oder Entenfleisch)
- Fleischsauce **oder:**
- 50 g Sahne
- 1 EL Sojasauce
- **optional:** geröstete Haselnüsse und/oder Pankobrösel

**Zubereitung**

Für den Knödelteig Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse geben, behutsam mit Eiern und Stärke zu einem nicht klebenden Kloßteig vermischen (Stärke hier nach Gefühl zugeben). 20 Minuten ruhen lassen.

Für die Ceviche Rotkohl fein hobeln. Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Rotwein ablöschen, etwas abkühlen lassen und gemeinsam mit dem Saft von 2 Limetten, der Chili und dem Koriander in den Rotkohl einmassieren.

Für die Knödelfüllung Fleischreste fein zerzupfen und gemeinsam mit dem Bratensaft (wer keinen hat nimmt Sahne und Sojasauce) im Topf kurz erhitzen, damit sich Fleisch und Sauce gut verbinden. Zu kleinen Kugeln portionieren und kalt stellen.

Für die Knödel nun ein Walnussgroßes Stück Teig flach drücken und eine Fleischkugel hineinsetzen, mit einem kleineren Teigstück abdecken und behutsam zu einem Kloß formen.

Die Knödel in gesalzenem, siedendem Wasser etwa 15 Minuten ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Knödel auf etwas Bratensauce setzen, darauf die Rotkohl-Ceviche portionieren und optional mit gerösteten Haselnüssen oder Pankobröseln dekorieren.

**Guten Appetit!**