

Zutaten für vier Portionen

Vier Weizensteakli von Viana

1/2 Braune Sauce (aus dem Reformhaus)

700 g Rotkohl (ungewürzt)

1 großer Apfel

1-2 EL Zucker

1/8 Liter Weißwein

400 g (oder für 12 Knödel) Knödelmischung **Zubereitung**

Knödelmischung mit 300 ml Wasser aufgießen und 10 Minuten quellen lassen. Anschließend Knödel in gewünschter Größe formen und in kochendes Salzwasser geben. 15 Minuten kochen. Knödel vorsichtig mit Schöpflöffel aus dem Wasser heben.

Rotkohl in einen Topf geben. Apfel in kleine Stücke reiben und untermischen. Zucker und Wein dazugeben. Das ganze bei mittlerer Hitze mindestens 20 Minuten garen.

Weizensteakli bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Braune Sauce in 1/2 Liter kaltem Wasser anrühren. Nur kurz aufkochen. Über die Weizensteakli geben und zusammen mit Knödeln und Rotkohl servieren.

AutorIn: Laura Zimprich