



## Genuss-Rezept

### Festliche Bratwurst an Orangen-Rotkraut

#### Zutaten für 4 Personen

400 g Geflügel-Bratwurst 6-8 Stk.  
1 Glas Rotkohl Fertigprodukt  
3 Äpfel  
3 Orangen

Schmalz  
Salz & Zucker  
Bratöl

#### Serviettenknödel:

300 Brotwürfel  
2 -3 Eier abhängig von der Knödelmasse  
300 ml warme Milch  
70 g Butter  
1 kleines Bund Petersilie gehackt  
2 Zwiebeln

Salz und geriebene Muskatnuss  
Alufolie



#### Zubereitung:

Die Äpfel schälen entkernen und in Stücke schneiden.  
Das Rotkraut in Schmalz anschwitzen die Äpfel dazu geben und ca. 30 Minuten bei kleiner Hitze kochen. Am Schluss die Orangenfilets zum Rotkraut geben.

Die Brotwürfel mit den Eiern, Milch, Butter und der gehackten Petersilie vermengen. Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in wenig Butter anschwitzen und zu der Masse geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Knödelmasse gut durchmengen und auf die Alufolie geben, zu einer Rolle formen und an den Enden gut zudrehen. Diese im Wasserbad ca. 30

Minuten bei kleiner Hitze garen. Danach die Alufolie entfernen, die fertigen Serviettenknödel in Scheiben schneiden und zum Rotkraut servieren.

**Pro Portion:** 450 kcal, 16 g Eiweiß, 1 g Kohlenhydrate, 28 g Fett

**Fotohinweis:** Gutfried, bei Veröffentlichung wird höflich um ein Belegexemplar gebeten.