

REZEPT des Brotmagazins

# Brot

## Kraut-Knödel-Gugelhupf mit Käsesauce

Eine zünftige Angelegenheit ist der Gugelhupf aus lockerer Semmelknödelmasse, entweder aus übriggebliebenem Brot bzw. Brötchen oder Veit Knödelbrot. Dazu gibt es Sauerkraut, Speck und eine cremige Käsesauce.



**Zubereitungszeit:** 75 min

**Zutaten für 4-6 Personen:**

### Semmelknödel-Gugelhupf

- 250 g helle Brötchen oder Weißbrot z.B. Veit Tafelbrötchen, Steinofenlaib oder Veit Dinkel-Knödelbrot
- 250 g Laugenbrötchen, Brezeln oder Veit Laugen-Knödelbrot
- 1 Dose/Glas Sauerkraut (400 g EW)
- 2 Zwiebeln
- 150 g durchwachsener Speck
- 3 EL Butter
- 300 g Milch
- 2 Eier (M/L)
- Salz
- 2 EL Veit Weizen-Weckmehl

## Käsesauce

- 20 g Weizenmehl 405
- 25 g Butter
- 100 g Gemüsebrühe
- 200 g Vollmilch
- 50 g Schlagsahne
- 150 g geriebener Gruyère Käse
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Weißwein

## Zubereitung:

1. Backwaren fein würfeln, Sauerkraut trocken ausdrücken und fein schneiden.
2. Zwiebeln pellen und fein würfeln, Speck ebenfalls fein würfeln.
3. 2 EL Butter in der Pfanne schmelzen, Zwiebeln und Speck darin andünsten, das Kraut zugeben und 2 min schmoren.
4. Die Masse in einer Schüssel noch heiß mit der kalten Milch verrühren, die Eier ebenfalls unterrühren. Teig mit den Händen gut durchkneten, eventuell mit Salz würzen (oft reicht das Salz von Speck und Laugengebäck).
5. 15 min ziehen lassen.
6. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Eine Gugelhupf-Form mit 1 EL Butter ausstreichen, mit Weckmehl austreuen. Die Masse hineingeben und leicht andrücken. Im Ofen auf der untersten Schiene 40 min backen.
7. In der Form kurz auskühlen lassen, dann die Ränder mit einem Löffel lösen und den Gugelhupf stürzen. Ist er noch hell, kann er bei Umluft im 220°C heißen Ofen rasch nachgebräunt werden.
8. Für die Käsesauce das Mehl mit der Butter verkneten. Brühe, Milch und Sahne aufkochen, die Mehlbutter mit einem Schneebesen einrühren, aufkochen und 2 min unter Rühren kochen. Den Käse zugeben und unter Rühren schmelzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce mit einem Spritzer Weißwein abschmecken und zum Gugelhupf servieren.

**Tipp:** Dazu passt grüner Salat.

Wir wünschen einen guten Appetit!