



Hähnchen-Spieße mit Miniknödeln und Rotkohl

600 g WIESENHOF Hähnchen-Filetstreifen
13 getrocknete Aprikosen
1 Glas Rotkohl (650g)
50 ml Rotwein oder roter Traubensaft
1 Zimtstange
2 Gewürznelken
1 Packung Kartoffelknödelteig (750 g)
(Kühlregal)
8 getrocknete Pflaumen, entsteint
2 EL Öl
3 EL Butter
2 EL Semmelbrösel
4 Spieße
Salz, schwarzer Pfeffer

Schritt 1

5 Aprikosen klein würfeln und mit Rotkohl und Rotwein in einen Topf geben. Zerbrochene Zimtstange und Nelken in einem Teebeutel oder Tee-Ei zu dem Kohl geben. Rotkohl aufkochen, Hitze reduzieren weiter leicht köcheln lassen.

Schritt 2

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Aus dem Knödelteig 12 kleine Knödel drehen, in das kochende Wasser geben. Hitze reduzieren und Knödel in dem siedenden Wasser garziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Schritt 3

Inzwischen Hähnchenfleisch abspülen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Abwechselnd mit Pflaumen und restl. Aprikosen auf Spieße stecken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße darin rundherum braten, bis das Fleisch gar ist.

Schritt 4

Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel darin goldbraun anrösten.

Schritt 5

Gewürze aus dem Rotkohl nehmen. Hähnchenspieße mit Knödeln und Rotkohl auf Tellern anrichten. Semmelbrösel-Butter über die Knödel träufeln.