

## **Rezept für Kroppkakor von Karin Fransson (für 4 Personen)**

### **Zutaten**

10 Kartoffeln (leicht mehlig Sorte)  
4 gekochte Kartoffeln  
150 ml Weizenmehl  
50 ml Kartoffelstärke  
1 Kaffeelöffel Salz

### **Füllung**

200 g gepökelter Schweinebauch (roh)  
1 Zwiebel (fein geschnitten)  
1 Prise gemahlener schwarzer Pfeffer  
2 EL Pimentpfeffer (grob gemahlen)  
etwas Salz

zusätzlich: Preiselbeeren und flüssige Sahne, geschmolzene oder zimmerwarme Butter

### **Zubereitung**

Am Tag zuvor wird der Schweinebauch von der Schwarte befreit, zuerst in dünne Scheiben und dann in feine kleine Würfel geschnitten. Das geht am besten, wenn er vorher eine Weile in den Gefrierschrank kommt. Die Würfel mit den Zwiebeln und den Pfeffersorten vermischen, mit etwas Salz abschmecken und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Am nächsten Tag die vier Kartoffel kochen, pellen und pressen. Zur Seite stellen.

Die rohen Kartoffeln schälen und sehr fein reiben. Die Masse in ein Küchentuch geben und gut ausdrücken, damit ein möglichst trockener Brei entsteht.

Diesen Kartoffelbrei mit den gepressten gekochten Kartoffeln mischen. Mehl, Kartoffelstärke und Salz dazugeben. Die Masse vorsichtig vermischen. Nicht zu lange arbeiten, sonst wird der Teig zu weich und klebrig.

Aus dem Teig eine Rolle formen und 12-14 Stücke abschneiden.

Jedes Stück Teig in die hohle Hand geben und plattdrücken. Dann so viel Füllung wie möglich in die Mitte geben und zu einem Knödel formen.

2 Liter Wasser mit ca. 1,5-2 EL Salz aufkochen und die Knödel hineingleiten lassen.

Nun sollen die Kroppkakor für eine Stunde leicht simmern. Nicht kochen – sonst platzen sie. Gerne währenddessen die Knödel einmal umdrehen.

Traditionell serviert man Kroppkakor mit geschmolzener oder auch fester Butter, flüssiger Sahne und Preiselbeeren.

Man reißt den Knödel auf und gibt etwas Butter und Sahne in die Mitte, genießt sie dann mit den Preiselbeeren und trinkt ein Glas kalte Milch dazu.

Für eine vegetarische Variante kann man statt Schweinefleisch auch Pilze nehmen.

Frische Pilze klein schneiden und mit Zwiebel in Butter oder Öl leicht angebraten. Dann mit denselben Pfeffersorten wie für Schweinebauch abschmecken, evtl. mit gehackter Petersilie verfeinern. Auch Sellerie oder Pastinake ist sehr gut als Füllung.