

Bärlauch-Knödel

Kategorien: Beilage, Knödel

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Kartoffel, mehligkochende Sorte
200	Gramm	Bärlauch
70	Gramm	Butter
150	Gramm	Mehl
50	Gramm	Weizengrieß
2		Eigelbe
1	klein.	Zwiebel
200	Gramm	Tomaten; gestückelt
1	Prise	Zucker
250	Gramm	Roher, milder Schinken
1	Essl.	Öl
50	Gramm	Parmesan; frisch
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Anleitung:

Kartoffeln in Salzwasser kochen, pellen und noch heiß durch die Presse drücken. Bärlauch waschen, putzen und kurz in sprudelnd kochendes Salzwasser tauchen (blanchieren). Kalt abschrecken und ausdrücken. Den Bärlauch grob hacken.

Etwa 2/3 der Butter schmelzen, Mehl, Grieß, Eigelbe und flüssige Butter mit der Kartoffelmasse vermischen, Bärlauch einkneten. Mit Salz und Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen und die Masse etwa 15 Minuten ruhen lassen.

Zwiebel abziehen, fein hacken und in der restlichen Butter andünsten. Stücke Tomaten dazugeben, einige Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer und Zucker würzen.

Aus der Kartoffelmasse pro Person 3 Knödel formen. In Salzwasser etwa 15 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Schinken in Öl leicht braten. Den Käse reiben. übrige Butter erhitzen, bis sie braun wird. Knödel abtropfen lassen, mit dem Schinken, der Tomatensauce und geriebenem Käse servieren, mit brauner Butter beträufeln.

Quelle:

meine Familie und ich
Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann