

Bärlauchsuppe mit Käsepressknödel

Kategorien: Suppe, Kräuter

Zutaten für: 4 Personen

2	Handvoll	Bärlauch
2	Essl.	Butter
2		Knoblauchzehen
4		Schalotten
60	ml	Weißwein
1/2	Ltr.	Hühnersuppe
1/4	Ltr.	Obers
1/4		Zitrone; den Saft
		Salz und Pfeffer

FÜR DIE KNÖDEL

4		Entrindete Semmeln
2		Eier
150	ml	Milch; ca.
1	Essl.	Gehackte Petersilie
1		Zwiebel (fein geschnitten)
100	Gramm	Fein geschnittener Bauchspeck
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
130	Gramm	Gouda (kleinwürfelig geschnitten)
		Öl; zum Braten
		Bärlauchblätter zum Garnieren

Anleitung:

Bärlauch sorgfältig waschen, vorhandene Stiele abzupfen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Bärlauch einlegen, einmal aufkochen lassen, herausnehmen und sofort kalt abschrecken. Schalotten schälen und fein schneiden. In Butter glasig anschwitzen. Knoblauchzehen schälen und reiben. Kurz mit den Schalotten anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, mit Hühnersuppe und Obers auffüllen. Das Ganze ca 10 Min lang leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer und Zitronensaft würzen. Den blanchierten Bärlauch grob hacken, in die Suppe geben und ca 1 Min köcheln lassen. Mit einem Stabmixer gut durchmischen, mit etwas kalter Butter binden und durch ein feines Sieb seihen.

Für die Knödel Semmeln in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Speckwürfel in einer Pfanne auslassen, Zwiebel mitschwitzen und alles zum Knödelbrot geben. Eier, Petersilie, Käsewürfel und zuletzt solange Milch beigeben, bis eine kompakte Knödelmasse entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Kleine Knödel formen, flach drücken und in Öl beidseitig goldgelb braten, auf ein Backblech legen und bei 180 °C noch ca. 5 Minuten ins Rohr schieben.

Suppe in Suppentellern anrichten, Knödel einlegen. Mit einigen fein geschnittenen Bärlauchstreifen bestreuen.

Getränk: Blaufränkisch 2000, Weingut Meinrad Markowitsch, würziger Rotwein

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann

Bärlauchsuppe mit Käsepressknödel

(Fortsetzung)