

Bärlauchknödel

VORBEREITEN

15
Min.

RUHEN

10
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 10 Knödel

Für die Knödel

400 g Brötchen (trocken, vom Vortag)
250 ml Milch
2 Esslöffel Butter
2 Zwiebeln
1 Teelöffel Pflanzenöl
3 Eier
40 g Bärlauch
Muskat
Salz, Pfeffer

Zum Garnieren

4 Esslöffel Butter
4 Esslöffel Semmelbrösel
1 gekochtes Ei
1/2 Bund Petersilie

Welche Zutat deinen Knödeln bisher gefehlt hat?

Bärlauch! Und weil die Saison des grünen Frühlingsboten schneller vorbei ist, als du "Bärlauchknödel" sagen kannst, wird es höchste Zeit, die fluffigen Bällchen endlich selbst zu machen. Die Grundmasse stellst du, wie bei klassischen Semmelknödeln, aus trockenen Brötchen, Milch, Butter, Ei und Zwiebeln her. Dazu dann noch der würzige

Bärlauch, alles zu Kugeln formen und eine Runde im heißen Salzwasser ziehen lassen. Schon sind sie bereit als **Beilage** auf dem Teller zu landen. Oder du verputzt sie als **Hauptgericht** mit "polnischer Garnitur" aus Bröseln, Butter, Ei und Petersilie.

- 1 -

Brötchen in grobe ca. 1 cm große Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

- 2 -

Einen Schluck der Milch abgießen und beiseitestellen. Restliche Milch mit Butter, je einer Prise Muskat, Salz und Pfeffer in einem Topf erwärmen. Über die Brötchen gießen und ca. 10 Minuten einweichen lassen.

- 3 -

Zwiebeln schälen und würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten und zur Brötchen Masse geben.

- 4 -

Bärlauch waschen, trocknen, mit restlicher Milch fein pürieren. Eier aufschlagen und zusammen mit püriertem Bärlauch mit den Händen unter die Brötchen Masse kneten. Fertige Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

- 5 -

Salzwasser in einem großen, breiten Topf aufkochen. Knödelmasse mit feuchten Händen zu 8-10 gleich großen Kugeln formen. Knödel 15-20 Minuten in leicht siedendem Wasser gar ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Bärlauchknödel

- 6 -

Währenddessen zum garnieren Butter in einer Pfanne schmelzen. Semmelbrösel dazu geben und bei mittlerer Hitze rösten, bis Butter und Brösel goldbraun sind. Ei fein würfeln, Petersilie hacken und beides unter die Bröselschmelze rühren.

- 7 -

Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser fischen, abtropfen lassen und auf Tellern anrichten und mit Brösel-Ei-Mischung toppen.