



**ORF** extra

## Gemüsebeuschel mit Serviettenknödel

### Zutaten

3 Karotten  
2 gelbe Rüben  
1/2 Knollensellerie  
3 Stangen Staudensellerie  
2 rote Zwiebeln  
6 Kräuterseitlinge  
2 EL Kapern  
1 Bio-Zitrone  
125–150 ml Öl  
scharfer Senf  
etwas Weizenmehl zum Binden  
1 l Gemüsefond  
100 g Saure Sahne  
1 Schuss Weißweinessig  
1 Bund Schnittlauch  
Majoran zum Dekorieren

### Zubereitung

Das Wurzelgemüse schälen, putzen und waschen. Den Staudensellerie waschen, putzen und ggf. entfädeln. Die Zwiebeln abziehen. Die Pilze putzen. Das Gemüse in sehr feine Streifen (Julienne) schneiden und getrennt voneinander beiseitestellen. Die Kapern abtropfen lassen und sehr fein würfeln. Die Zitrone waschen, trockenreiben, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

125 ml Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln und die Kräuterseitlinge darin bei kleiner bis mittlerer Stufe 5–10 Minuten anbraten, gegebenenfalls Öl nachgießen. Die Kapern zugeben, etwas Senf einrühren, alles mit etwas Mehl bestäuben und mit Gemüsefond aufgießen.

Karotten, Knollensellerie und Rüben zugeben und alles aufkochen lassen. Gemüse 3–4 Minuten auf mittlerer bis hoher Stufe köcheln lassen, dann den Staudensellerie zugeben.

Saure Sahne einrühren und alles mit Zitronensaft, Zitronenschale und Essig abschmecken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in feine Ringe schneiden und unterrühren. Beuschel mit Serviettenknödel (s. folgendes Rezept) anrichten und mit Majoran garniert servieren.

# Serviettenknödel

## Zutaten

2 Zwiebeln  
90 g Butter und etwas mehr zum Garen der Knödel  
200 ml Milch  
frisch geriebene Muskatnuss  
300 g altbackenes Weißbrot (z.B. Baguette)  
1/2 Bund Schnittlauch  
50 g Spinat  
5 Eier  
Salz  
Pfeffer  
1 Zweig Thymian

## Zubereitung

Die Zwiebeln abziehen und sehr fein schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln darin auf kleiner Stufe 5–10 Minuten glasig dünsten. Die Milch zugießen und mit Muskat würzen. Das Brot in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in die Milchmischung geben.

Den Schnittlauch und den Spinat waschen, trocken schütteln, grob schneiden und ebenfalls zugeben. Die Eier trennen. Die Eigelbe unter die Brotmasse mengen. Das Eiweiß zusammen mit 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers zu Schnee schlagen und unter die Masse heben, salzen und pfeffern.

Wasser in einem breiten, flachen Topf aufkochen lassen. Knödelmasse auf ein mit Butter bestrichenes Küchentuch geben (die weniger umweltfreundlichen Alternativen sind Frischhaltefolie und Alufolie), zu einer Rolle formen und die Enden mit Küchengarn gut verschließen.

Im köchelnden Wasser auf kleiner bis mittlerer Stufe 20–30 Minuten garen. Alternativ dämpfen.

Anschließend Serviettenknödel aus dem Tuch nehmen und vor dem Servieren in Scheiben schneiden. Die Knödelscheiben in einer Pfanne in etwas Butter zusammen mit dem Thymian von beiden Seiten 2–3 Minuten goldbraun anbraten. Mit Beuschel (voriges Rezept) servieren.