

ORF



Mit Blauschimmelkäse gefüllte Bärlauchknödel, brauner Butter und Parmesan

Zutaten:

300g getrocknete Semmelwürfel
0,3l Suppe (Gemüse, Rind, Huhn, je nach Belieben)
3 Eier
50g zerlassene Butter
Ca. 100g Bärlauch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Eier, Suppe und Bärlauch in einem Mixer oder mit einem Pürierstab ca. 1 Minute lang gut mixen.

Mit der zerlassenen Butter über die Semmelwürfeln gießen, gut durchrühren und ca. 15 Minuten quellen lassen.

Danach Knödel flachdrücken, mit Blauschimmelkäse füllen, formen und in Salzwasser einkochen und 15 Minuten langsam weiterkochen lassen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Mit brauner Butter und geriebenem Parmesan anrichten.

Für die braune Butter, Butter in einer Kasserolle so lange langsam am Herd kochen lassen, bis die abgesetzte Molke am Boden braun wird und sich die Butter nussbraun färbt.

Aus dieser Masse können sie auch Serviettenknödeln zubereiten, oder den Knödel mit Grammel oder Wurst füllen, aber auch mit Käse vermengen und Kaspress Knödel daraus zubereiten.