

## Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivić

### Gemüsebeuschel mit Serviettenknödel

**50 Minuten/aufwendig**



---

### Zutaten für 4 Personen

2 rote Zwiebeln, Öl, 6 Kräuterseitlinge, 2 EL Kapern, scharfer Senf, etwas Weizenmehl zum Binden, 1 l Gemüsefond, 3 Karotten, 1/2 Sellerieknolle, 3 Stangen Sellerie, 2 gelbe Rüben, 100 g Sauerrahm, 1 Bio-Zitrone, 1 Bund Schnittlauch, Schuss Weißweinessig.

Für die Serviettenknödel: 2 Zwiebeln, 90 g Butter, 200 ml Milch, Muskatnuss, 5 Eier, 300 g Baguette (vom Vortag), 1/2 Bund Schnittlauch, 50 g Spinat, Salz, Pfeffer.

### Zubereitung

Für die Serviettenknödel die geschälten Zwiebeln sehr fein schneiden und in etwas heißer Butter ohne Farbe anschwitzen. Die Milch zugießen und mit geriebener Muskatnuss würzen. Das Baguette in Würfel schneiden und in die Milchmischung geben. Schnittlauch und Spinat grob schneiden und ebenfalls zugeben.

Die Eier trennen. Die Eidotter unter die Brotmasse mengen. Die Eiklar mit etwas Salz zu Schnee schlagen und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf ein mit Butter bestrichenes Küchentuch geben (oder stattdessen Frischhaltefolie und Alufolie), zu einer Rolle formen und die Enden mit Küchengarn gut verschließen. In köchelndem Wasser 20 bis 30 Minuten garen. Serviettenknödel aus der Umhüllung nehmen und vor dem Servieren in Scheiben schneiden. Die Knödelscheiben in einer Pfanne in etwas Butter goldbraun braten. Für das Gemüsebeuschel das Wurzelgemüse schälen. Karotten, Rüben, Knollensellerie, Stangensellerie, Kräuterseitlinge und rote Zwiebeln in sehr feine Streifen (Julienne) schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln mit den Kräuterseitlinge darin anbraten. Kapern klein schneiden und zugeben. Senf einrühren, mit etwas Mehl stauben und mit Gemüsefond aufgießen. Karotten, Sellerie und gelbe Rüben zugeben und aufkochen. Etwa 3-4 Minuten köcheln lassen, dann den Stangensellerie zugeben. Sauerrahm einrühren und mit Zitronensaft, Zitronenschale und einem Schuss Essig abschmecken. Frisch geschnittenen Schnittlauch einmengen und mit dem Serviettenknödel servieren.

