Bärlauchknödel

Frische Bärlauchknödel mit dezentem Knoblaucharoma gelingen mit diesem tollen Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

420 g	Semmelwürfel
120 g	Bärlauch
4 Stk.	Eier
120 g	Käse (gerieben)
100 g	Butter
500 ml	Milch
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat

Zubereitung

1. Die **Bärlauchknödel** sind eine außergewöhnliche Variante der klassischen Semmelknödel. Zunächst einen gelochten Gareinsatz mit Klarsichtfolie belegen oder einfetten.

2. Die Blätter vom Bärlauch abzupfen, waschen und trocknen, klein hacken. Die Semmelwürfel in eine Schüssel geben, mit dem Bärlauch vermischen.

3. Butter und Milch in einem Topf oder im Dampfgarer bei etwa 100 Grad 3 Minuten lang erwärmen. Zu den Semmelwürfeln gießen und vermischen.

4. Die Eier einschlagen, den Käse zufügen. Alles gut vermengen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Den Knödelteig etwa 20 Minuten lang ziehen lassen. Anschließend aus dem Teig Knödel gleicher Größe formen.

5. Den Dampfgarer auf 100 Grad einstellen, die Knödel 20 Minuten darin ziehen lassen. Wer

keinen Dampfgarer hat, verwendet einen großen Kochtopf mit Dampfeinsatz. Der Einsatz darf keinen Kontakt zum Kochwasser haben. Die Temperatur von 100 Grad mit einem Küchenthermometer überprüfen. Den Kochtopf während der Garzeit abdecken.

6. Die heißen Bärlauchknödel als Beilage servieren.

Tipp

Die Bärlauchknödel können als Beilage zu Fleischgerichten mit Sauce gereicht werden.