Rote Rüben Knödel mit Lauchgemüse

Die Rote Rüben Knödel mit Lauch sind eine Tiroler-Spezialität. Mit diesem Rezept gelingt die geniale Köstlichkeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel (groß)
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Butter
400 g	Rote Rüben (gekocht)
500 g	Knödelbrot (alte Semmel in kleine Würfel)
4 EL	Petersilie (fein geschnitten)
1 EL	Schnittlauch (fein geschnitten)
100 g	Bergkäse
200 ml	Milch
1 Prise	Kümmel (gemahlen)
	Salz
	Mehl (nach Bedarf)
Nach Belieben	Rote Rüben (in Streifen zum Garnieren)

Lachgemüse

200 g	Lauch
100 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die **Roten Rüben Knödel mit Lauchgemüse** die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein zerhacken. In geschmolzene Butter kurz andünsten. Die gekochten Roten Rüben mit

einem Mixstab pürieren.

2. Das Knödelbrot in eine Rührschüssel geben, mit Milch anfeuchten, Eier, Zwiebel, Knoblauch, geschmolzene Butter, den geriebenen Käse, Kräuter, Salz und gemahlenen Kümmel dazu geben und gut verrühren. Wenn die Masse zu feucht ist, je nach Bedarf etwas Mehl untermengen. Die Knödel-Masse zirka 20 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

3. Mit feuchten Händen Knödel formen. Im leicht köchelndem Salzwasser etwa 15 Minuten garen.

4. Den geputzten Lauch fein schneiden und in einer Pfanne einige Minuten dünsten, Schlagobers hinzugießen und kurz aufkochen lassen.

5. Das Lauchgemüse und die Knödel auf Teller anrichten, je nach Belieben mit Rote Rüben Streifen und Petersilie garnieren.

Tipp