Schnelle Bärlauchknödel

Vielseitiges Rezept mit dem begehrten Frühlingskraut: Schnelle Bärlauchknödel, als aromatische Beilage oder Hauptmahlzeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

200 g	Semmeln (oder Knödelbrot)
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Butter
120 ml	Milch
125 g	Butter
2 Stk.	Eier
80 g	Bärlauch
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat
50 g	Mehl (oder Semmelbrösel)
1 Prise	Parmesan (nach Belieben)

Zubereitung

1. Für die schnellen Bärlauchknödel zu Beginn die Semmeln (oder Knödelbrot) in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebelwürfel golden anrösten, dann unter die Semmelwürfel mischen.

2. Eier, Milch und Salz in einer Schüssel verrühren, ebenfalls zu den Semmelwürfeln geben und gut vermengen. Eine halbe Stunde ruhen lassen.

3. Die Bärlauchblätter waschen, trocknen, in feine Streifen schneiden und unter die

Semmelmasse mengen. Mit Muskat und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Ist die Teigkonsistenz zu flüssig, etwas Mehl oder Semmelbrösel einkneten.

4. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Hände anfeuchten und aus der Masse Knödel formen. In das kochende Wasser geben, Temperatur herunterschalten und etwa eine Viertelstunde garziehen lassen.

5. Kurz vor Ende der Garzeit die Butter mit einigen Tropfen Pflanzenöl in einem Topf zerlassen und bei mittlerer Temperatur bräunen. Die fertigen Bärlauchknödel mit der Schaumkelle aus dem Topf nehmen, abtropfen lassen und auf Tellern anrichten. Mit der Butter begießen. Nach Belieben Käse frisch darüber reiben.

Tipp

Die Bärlauchknödel schmecken ausgezeichnet mit einem gemischten Salat. Als Beilage passen sie zu allen Fleischgerichten mit Sauce.