

Käse-Knödel in klarer Suppe

Für zwei Personen

100 g Knödelbrot	100 g würzigen Tilsiter-Käse, am Stück	2 Karotten
1 Knolle Sellerie	1 Zwiebel	2 EL Mehl
1 Bund Schnittlauch	1 Bund glatte Petersilie	1 Ei
125 ml Milch	500 ml Gemüsefond	1 Muskatnuss
Butter, Salz, Pfeffer		

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Tilsiter in Würfel schneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Zunächst den Tilsiter-Käse, das Knödelbrot, die Milch und das Ei vermischen. Dann mit Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuss und etwas Schnittlauch verfeinern. Die Zwiebel abziehen, klein hacken und in etwas Butter goldgelb anbraten. Anschließend fast alle Zwiebeln unter die Masse heben und alles zu einem Knödelteig kneten. Die Karotten und den Sellerie schälen und in Streifen schneiden. Einen weiteren Topf mit dem Gemüsefond zum Kochen bringen und dann das Gemüse sowie die Petersilie hinzugeben. Aus dem Teig vier kleine Knödel formen und in dem kochenden Salzwasser circa zehn Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend die Petersilie wieder entfernen. Zwei Käse-Knödel mit der klaren Suppe auf einem Teller anrichten und die restlichen Käse-Knödel mit den restlichen Zwiebeln und dem restlichen Schnittlauch bestreuen. Die Käse-Knödel mit der klaren Suppe auf Tellern anrichten, mit den restlichen Käse-Knödeln garnieren und servieren.

Johannes Hintersteiner am 09. April 2013