

Speck-Kas-Knödel

Für 4 Personen

250 g Laugenbrötchen	1 Zwiebel	180 g Gruyère
125 ml Milch	50 g Weichweizengriß	80 g Schinken-Nuggetz
10 g Butter	0,5 Bund Blattpetersilie	2 Eier
3 l Rinderbouillon	2 Lorbeerblätter	Pfeffer, Muskatnuss, Salz

Das Laugenbrötchen in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Gruyère sehr fein würfeln. Milch mit Muskatnuss aufkochen und über die gewürfelten Laugenbrötchen und den Griß schütten. Die Petersilie hacken. Anschließend Zwiebelwürfel und Schinken-Nuggetz in Butter anschwitzen, Blattpetersilie, Gruyèrewürfelchen und Eier hinzugeben und ordentlich vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu Tischtennis großen Knödeln abdrehen und in Rinderbouillon mit Lorbeerblättern und geschlossenem Deckel kochen.

Mario Kotaska am 27. Januar 2012