

Käse-Knödel

Für 4 Personen

1 kg Weißkohl	2 Zwiebeln	6 EL Butter
Salz, Pfeffer	1 TL Kümmel, gehackt	Zucker
1 EL Mehl	125 g Sahne	200 ml Milch
4 Brötchen, vom Vortag	1/2 Bund Blattpetersilie	200 g Bergkäse, fein gewürfelt
2 Eier	Muskat	

Kohl vierteln, den Strunk entfernen und die Kohlviertel waschen und trockenschütteln. Kohl in Rauten schneiden. Eine Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Kohl zugeben und ebenfalls anbraten. Mit Salz, Pfeffer, gehacktem Kümmel und etwas Zucker würzen. Kohl zugedeckt, ca. 10 Minuten schmoren. Mehl darüber stäuben. Sahne unterrühren und weitere ca. 20 Minuten köcheln lassen. Für die Knödel Milch zum Kochen bringen. Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden, mit der kochenden Milch übergießen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Zweite Zwiebel schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Blättchen fein schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin anbraten. Mit der Petersilie und dem Käse zur Brotmasse geben. Die Eier untermischen und alles zu einem geschmeidigen Teig vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ist die Masse zu fest, noch etwas Milch untermischen. Die Masse zu frikadellenartigen Knödeln formen. Übrige Butter portionsweise erhitzen. Klöße darin bei schwacher Hitze, von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten braten. Rahmkraut erneut abschmecken und mit den Knödeln anrichten.

Vincent Klink am 12. September 2013