

# Käse-Knödel mit Lauch-Gemüse

## Für 4 Personen

### Für die Knödel:

200 ml Milch	5 Brötchen, vom Vortag	1 Zwiebel
1/2 Bund glatte Petersilie	1 EL Butter	200 g Bergkäse im Stück
2 Eier	Salz	Pfeffer, Muskat

### Für das Lauchgemüse:

400 g Lauch	2 EL Butterschmalz	200 ml Gemüsebrühe
100 g Sahne	Salz	Muskatnuss

Für die Knödel die Milch aufkochen.

Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben, mit der kochenden Milch übergießen und ca. 15 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Inzwischen die Zwiebel schälen und fein schneiden.

Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen.

Blättchen fein schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin anschwitzen, dann Pfanne vom Herd ziehen und die Petersilie untermischen.

Käse in etwa 6 mm große Würfel schneiden.

Für die Knödel in einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen.

Zwiebel und Petersilie zur Brotmasse geben. Die Eier untermischen und alles zu einer formbaren Masse vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ist die Masse zu fest, noch etwas Milch untermischen. Die Käsewürfel in die Masse einarbeiten.

Tipp: Anstatt Käse kann man auch ausgelassene Speckwürfel unter die Knödelmasse mischen.

Mit angefeuchteten Händen aus der Knödelmasse ca. 12 Knödel formen.

Knödel vorsichtig in das kochende Wasser gleiten lassen, die Temperatur reduzieren. Knödel ca. 15 Minuten gar ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Lauch putzen, gut waschen und in feine Streifen schneiden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Den Lauch darin anbraten.

Lauch mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Die gegarten Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, auf Tellern anrichten und das Lauchgemüse dazu geben.

Sören Anders am 30. November 2023