

# Speck-Knödel mit Lauch-Gemüse und Käse-Soße

**Für 4 Personen**

**Für die Knödel:**

5 Brötchen vom Vortag	200 ml Milch	1 Bund glatte Petersilie
1 Zwiebel	100 g geräuch. Bauchspeck	1 EL Butter
2 Eier	Salz	

**Für das Lauchgemüse:**

400 g Lauch	2 EL Butterschmalz	100 ml Gemüsebrühe
Salz	Muskatnuss	

**Für die Sauce:**

1 Schalotte	3 EL Butter	2 EL Mehl
150 ml Gemüsebrühe	1/2 Bund Schnittlauch	200 ml Milch
100 g Bergkäse	250 g Frischkäse	1 EL scharfer Senf
Salz	Pfeffer	

Die Brötchen in Würfel schneiden, in eine Schüssel geben. Die Milch in einem Topf erhitzen, über die Brotwürfel gießen und zugedeckt einige Minuten ziehen lassen.

Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein hacken.

Zwiebel schälen und würfeln, den Speck ebenfalls würfeln.

In einer Pfanne Butter erhitzen und Zwiebeln und Speck darin anschwitzen. Speckzwiebeln zu den eingeweichten Brötchenwürfeln geben. Eier und Petersilie dazugeben und alles gut durchmengen. Einige Minuten stehen lassen, damit das Brot gut durchzieht. Sollte die Masse zu trocken sein, etwas Milch dazugeben.

Reichlich Wasser mit etwas Salz in einem großen Topf aufkochen.

Mit angefeuchteten Händen aus der Masse dicke Knödel formen.

Die Knödel ins kochende Wasser einlegen, die Temperatur reduzieren, sodass das Wasser nur noch schwach siedet. Knödel im siedenden Wasser ca. 8 Minuten gar ziehen lassen.

Währenddessen für das Gemüse Lauch putzen, waschen, abtropfen lassen und in feine Ringe schneiden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Den Lauch darin anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Lauchgemüse mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für die Sauce die Schalotte schälen und fein schneiden.

In einem Topf Butter erhitzen, Schalotten darin ohne Farbe anschwitzen, mit Mehl abstauben, kurz durchrühren. Mit Gemüsebrühe ablöschen und diese etwas einkochen lassen.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Dann die Milch unter Rühren zum Saucenansatz gießen, weitere 2 Minuten köcheln lassen.

Den Bergkäse fein reiben.

Den Saucentopf vom Herd ziehen und den Frischkäse unter die Sauce rühren. Dann Senf und geriebenen Bergkäse unterrühren, bis alles cremig verrührt ist. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Schnittlauch unterrühren.

Lauchgemüse auf Tellern anrichten, 2-3 Knödel darauf setzen und die Sauce darüber gießen.

Otto Koch am 12. Dezember 2019