

Bärlauch Knödel mit Saint-Nectaire AOP Fermier Fermier in geschmolzener Butter



Informations

Personen : 4
Zubereitung : 25 min.
Backzeit : 30 min.

Zutaten

- 250 g Saint-Nectaire AOP Fermier
- 4 Weizenbrötchen – vom Vortag (ca. 60g pro Brötchen)
- 2 Eier
- 150 ml Milch
- 1 Zwiebel, groß
- 30 g Bärlauch – frisch, fein gehackt
- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- Semmelbrösel

Zubereitungsschritte



1. Die Brötchen und den Saint-Nectaire in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit 1 TL Salz vermischen.
2. Die Zwiebeln fein würfeln und mit dem Bärlauch kurz in Butter andünsten. Die Milch erwärmen aber nicht aufkochen
3. Das Zwiebel-Bärlauch-Gemisch sowie die warme Milch zu den Brötchenwürfeln in die Schüssel geben. Alles gemeinsam vermengen und 10 Minuten ziehen lassen.
4. Die Eier verquirlen und hinzufügen, sowie nochmals etwas Salz und Pfeffer darüber.
5. Nun einen Topf mit reichlich Salzwasser aufsetzen.
6. Im Anschluss, am besten mit den Händen, kräftig zu einer formbaren Masse verkneten. Falls der Knödelteig zu weich ist, etwas Semmelbrösel unterheben. Wenn er zu trocken ist etwas Milch hinzufügen.
7. Mit nassen Händen (mit oder ohne Einmal-Küchenhandschuhe) ca. 8 tennisballgroße Knödel formen.
8. Die Knödel in das kochende Salzwasser legen und sofort die Herdplatte auf mittlere Temperatur stellen. Die Knödel dürfen nicht gekocht werden, sondern müssen gar ziehen – das dauert ungefähr ca. 20 Minuten.
9. Die Knödel für 5 Minuten abkühlen und dann in geschmolzener Butter goldgelb anbraten.>
10. Servieren Sie die Knödel als Beilage zu Fleisch oder Fisch.

???**Die Vorteile von diesem Käse:** Der Saint-Nectaire AOP wird sich dank seines weichen und cremigen Teigs perfekt mit Ihrer Zubereitung vermischen. Er ist reich an Geschmack und Aroma und wird Ihr Gericht mit seinem unnachahmlich nussigen Geschmack aromatisieren.