

Otto Koch
Speckknödel mit Lauchgemüse
und Käsesauce

Donnerstag, 12. Dezember 2019

Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: Leicht
Heimatküche

Zutaten:

Für die Knödel:

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



Für das Lauchgemüse:

400 g Lauch
2 EL Butterschmalz
100 ml Gemüsebrühe
etwas Salz
etwas Muskatnuss, frisch gerieben

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
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. 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.
2. Petersilie abrausen, trockenschütteln und fein hacken.
3. Zwiebel schälen und würfeln, den Speck ebenfalls würfeln.
4. 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.
5. Reichlich Wasser mit etwas Salz in einem großen Topf aufkochen.
6. Mit angefeuchteten Händen aus der Masse dicke Knödel formen.

7. 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.
8. Währenddessen für das Gemüse Lauch putzen, waschen, abtropfen lassen und in feine Ringe schneiden.
9. 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.
10. Für die Sauce die Schalotte schälen und fein schneiden.
11. In einem Topf Butter erhitzen, Schalotten darin ohne Farbe anschwitzen, mit Mehl abstauben, kurz durchrühren. Mit Gemüsebrühe ablöschen und diese etwas einkochen lassen.
12. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
13. Dann die Milch unter Rühren zum Saucenansatz gießen, weitere 2 Minuten köcheln lassen.
14. Den Bergkäse fein reiben.
15. 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.
16. Lauchgemüse auf Tellern anrichten, 2-3 Knödel daraufsetzen und die Sauce darüber gießen.

Pro Portion: 970 kcal / 4075 kJ
43 g Kohlenhydrate, 30 g Eiweiß, 76 g Fett