

**Jacqueline Amirfallah**  
**Serviettenknödel mit Rahmporree**

**Dienstag, 1. Oktober 2024**  
**Rezept für 4 Personen**

Dauer: 1 Stunde  
Schwierigkeitsgrad: mittel  
Vegetarisch

**Zutaten:**

500 g	Weißbrot vom Vortag
6 EL	Butter
4	Pumpernickel-Scheiben
3	Zwiebeln
1 TL	Kreuzkümmel
1 Bund	Majoran
6	Datteln (z. B. die Sorte Medjool)
5	Eier
etwas	Salz
500 ml	Milch
2 EL	Weizenmehl, Type 405
250 g	Sahne
1	Lorbeerblatt
2 Stangen	Porree

Außerdem:

kochfestes Geschirrtuch  
Küchengarn

**Zubereitung:**

1. Das Weißbrot entrinden und in Würfel schneiden, die Hälfte der Würfel in 2 EL Butter goldbraun braten. Den Pumpernickel in kleine Würfel schneiden.
2. Die Zwiebeln schälen und würfeln. 2 EL Zwiebelwürfel beiseitestellen.
3. Übrige Zwiebeln in einer Pfanne in 1 EL Butter glasig dünsten. Mit Kreuzkümmel würzen.
4. Den Majoran abspülen, trocken schütteln und abrebeln. Die Datteln entkernen und in Stücke schneiden.
5. Die Eier und 1 EL Salz gut verquirlen. Dann mit gebratenen Brotwürfel, ungebratenen Brotwürfeln und Pumpernickel, gedünsteten Zwiebeln, Majoran und Datteln in einer großen Schüssel locker vermengen.
6. Die Hälfte der Milch erwärmen und über die Brotmasse in der Schüssel gießen, nochmals vermengen und ca. 5 Minuten ziehen lassen, bis die Masse formbar wird.
7. Ein sauberes, gut ausgespültes Geschirrtuch (oder hitzefeste Klarsichtfolie) auf einer Arbeitsfläche auslegen und die Masse längs als dicke Rolle darauf geben. Tuch zusammenrollen, die Enden mit Küchengarn verschließen.
8. In einem entsprechend großen Topf leicht gesalzenes Wasser aufkochen, den Serviettenknödel einlegen und knapp unter dem Siedepunkt ca. 30 Minuten garen (pochieren).
9. Für den Rahmporree die restlichen Zwiebelwürfel und das Mehl in einem Topf in 2 EL Butter hell anschwitzen. Restliche Milch und Sahne unter Rühren zugießen. Mit Salz abschmecken, Lorbeerblatt zugeben und die Sauce bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen, währenddessen öfter umrühren.
10. In der Zwischenzeit Porree waschen und den oberen, sehr festen grünen Teil entfernen. Weiße und hellgrüne Porreestücke getrennt in Rauten schneiden.
11. Den weißen Porree zuerst in 1 EL Butter anbraten, sobald dieser weich ist, den grünen Teil zugeben, kurz durchschwenken

12. Lorbeerblatt aus dem Saucenansatz entfernen und die Sauce mit dem Pürierstab aufmixen. Falls die Sauce zu dickflüssig ist, noch etwas Sahne zugießen.
13. Gedünsteten Porree in die Sauce geben, alles nochmals kurz erhitzen und abschmecken.
14. Den Serviettenknödel aus dem Wasser heben, auswickeln und in Scheiben schneiden. Knödelscheiben und Rahmporree anrichten und servieren.

Pro Portion: 1080 kcal/ 4540 kJ

120 g Kohlenhydrate, 29 g Eiweiß, 54 g Fett