

Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, 21.05.2024

Leipziger Allerlei mit Grießnocken

Für 4 Personen

Zutaten

Für das Gemüse

2 Schalotten
400 g Spargel, grün
8 Karotten
4 Mairübchen
80 g Champignons
50 g Butter oder Rapsöl
30 g Mehl (Type 405)
500 ml Gemüsebrühe, ca.
50 ml Weißwein oder Balsamessig, hell
200 g Sahne
300 g Erbsen, TK
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Kerbel

Für die Grießnocken

200 ml Milch
200 Gemüsebrühe
100 g Butter
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Muskatnuss
180 g Hartweizengrieß
1 Ei (Größe M)



Zubereitung:

1. **Für das Leipziger Allerlei** Schalotten abziehen und fein würfeln. Spargel, Karotten, Mairübchen putzen bzw. schälen, abbrausen und trockentupfen. Das Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Pilze putzen und evtl. kleinschneiden.
2. Butter oder Öl (bis auf 1 EL) in einem Topf oder einer tiefen Pfanne erhitzen. Spargel, Karotten und Mairübchen darin nacheinander ca. 2-3 Minuten andünsten.
3. Übriges Butterschmalz ebenfalls erhitzen. Schalotten darin goldgelb andünsten. Pilze zugeben und weitere ca. 2-3 Minuten anbraten.
4. Das Gemüse mit Mehl bestäuben und gut verrühren. Brühe, Wein und Sahne nach und nach zugeben und einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 7-8 Minuten (je nach Geschmack) bissfest garen. Pilze und Erbsen (tiefgekühlt) ebenfalls zugeben und mitgaren.
5. **Für die Grießnocken** Milch, Brühe und Butter aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Grieß in die kochende Flüssigkeit rühren. So lange rühren, bis ein fester Grießbrei entsteht.
6. Topf vom Herd ziehen. Ei untarrühren. Masse etwas abkühlen lassen.
7. Aus der Masse mit 2 Esslöffeln ca. 16 Nocken formen.
8. Klößchen in siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten garziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen.
9. Schnittlauch und Kerbel abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Schnittlauch und Kerbel über das Gemüse streuen.
12. Grießklößchen, nach Belieben in Butter schwenken. Mit dem Leipziger Allerlei anrichten und servieren.