

**Christian Henze**  
**Käseknödel mit gebräunter Brösel-Butter**  
**und Feldsalat**

Dienstag, 9. November 2021

Rezept für 4 Personen

Dauer: 1,5 Stunden  
Schwierigkeitsgrad: mittel  
Heimatküche, Vegetarisch, Feine Küche

**Zutaten:**

1	kleine Kartoffel, vorwiegend festkochend
etwas	Salz
500 g	Brötchen vom Vortag oder Kastenweißbrot
200 ml	Milch
1	Zwiebel
1 TL	Butterschmalz
1 Bund	glatte Petersilie
200 g	Bergkäse
4	Eier
1 Msp.	Muskat, frisch gerieben
etwas	Pfeffer aus der Mühle
100 g	Feldsalat
80 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Sonnenblumenöl
1 EL	Apfelessig
1/2 TL	scharfer Senf
1 Prise	Zucker
100 g	Butter
2 EL	Semmelbrösel



**Zubereitung:**

1. Die Kartoffel abwaschen, in leicht gesalzenem Wasser weichkochen, abgießen, ausdampfen lassen und pellen.
2. Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
3. Die Milch lauwarm erwärmen, über die Brotscheiben geben und abgedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen.
4. Die Zwiebel schälen, fein schneiden.
5. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die fein geschnittene Zwiebel darin goldgelb anschwitzen.
6. Petersilie abrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.
7. Den Käse in etwa 1 cm große Würfel schneiden.
8. Zum eingeweichten Brot Petersilie, die Hälfte der gedünsteten Zwiebel und Eier geben und alles gut vermengen. Den Knödelteig mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Dann die Käsewürfel in die Masse einarbeiten.

9. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.
10. Mit angefeuchteten Händen aus der Brotmasse ca. 12 Knödel formen und diese im siedenden Salzwasser ca. 15 Minuten gar ziehen lassen.
11. In der Zwischenzeit den Feldsalat putzen, gut waschen und abtropfen lassen.
12. Für das Dressing die Brühe leicht erwärmen.
13. Die gekochte und gepellte Kartoffel in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Brühe angießen und gut vermengen. Die restlichen angedünsteten Zwiebeln, Öl, Essig und Senf zugeben und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.
14. Für die Bröselbutter die Butter in einem Topf schmelzen und leicht bräunen. Dann Semmelbrösel untermischen, den Topf vom Herd ziehen und mit Salz würzen.
15. Die gegarten Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, auf Tellern anrichten und die Bröselbutter darauf geben. Feldsalat mit Dressing marinieren und dazu reichen.

**Pro Portion: 1030 kcal/ 4300 kJ**  
**84 g Kohlenhydrate, 38 g Eiweiß, 60 g Fett**