



Kochen

Simone Tress

Dienstag, 23.01.2018

Käse-Lauch-Knödel mit Champignonrahmsoße

Für 4 Personen

Zutaten

Für Käse-Lauch-Knödel

200 g Weizenbrot, altbacken
200 ml Milch
0,5 Zwiebel (ca. 20 g)
2 Lauchzwiebeln (ca. 40 g)
80 g Bergkäse
1 TL Butter (ca. 5 g)
2 Eier (Größe M)
Salz
Pfeffer

Für die Champignonsoße

0,5 Zwiebel
1 Stiel Rosmarin
250 g Champignons, braun
40 g Butter
300 g Sahne
300 ml Milch
Salz
Zitronenpfeffer (alternativ normaler schwarzer Pfeffer und 1 Prise abgeriebene Bio-Zitronenschale)
1 TL Zitronenöl (alternativ Olivenöl und 1 Prise abgerieben Bio-Zitronenschale)
20 g Stärke

Für Rosmarin-Semmelbrösel

30 g Butter
1 Stiel Rosmarin
30 g Semmelbrösel

Zubereitung

1. Das Brot nach Belieben entrinden und grob würfeln. Die Milch zum Kochen bringen. Das Brot in eine Schüssel geben und die heiße Milch darüber gießen. Alle gut vermischen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
2. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Lauchzwiebeln putzen und in feine Streifen schneiden. Käse fein reiben.
3. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Lauchzwiebeln darin goldgelb dünsten.
4. Zwiebelmasse zum eingeweichten Brot geben und gut vermischen. Die Masse etwas abkühlen lassen.
5. Danach die Eier und den geriebenen Käse unterkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut vermengen.
6. Aus der Masse 8 größere oder 16 kleinere Knödel formen. In leicht siedendem Salzwasser etwa 5-8 Minuten garziehen lassen. Steigen die Knödel an die Oberfläche sind sie gar.
7. Knödel herausheben, abtropfen lassen und warm stellen.
8. Inzwischen für die Soße Zwiebel abziehen und fein würfeln. Champignons putzen und vierteln. Rosmarin grob zerpfeifen.
9. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin goldgelb andünsten. Champignons zugeben

und anbraten. Sahne und Milch nach und nach unterrühren.
Rosmarin zugeben und alles etwas einköcheln lassen.

10. Rosmarin aus der Soße entfernen. Stärke mit 2 EL kaltem Wasser verrühren und unter die Soße rühren und die Soße damit binden. Soße mit Salz, Zitronenpfeffer und -öl abschmecken.

11. Für die Brösel Rosmarinnadeln vom Stiel zupfen und fein hacken. Butter und Rosmarin in einer Pfanne schmelzen lassen. Semmelbrösel zugeben und ca. 2 Minuten rösten.

12. Die Knödel mit der Champignonsoße anrichten. Semmelbrösel darüber streuen. Dazu passt Salat.