

## Kochen

### Rainer Klutsch

Montag, 11.02.2019

### Knöpfle mit Rahm-Wirsing und Röstzwiebeln

Für 4 Personen

#### Zutaten

##### Für den Wirsing

40 g Grünkern  
1 Kopf Wirsing (geputzt: ca. 400 g)  
1 Bund Schnittlauch  
100 g Röstzwiebeln (gekauft oder selbst gemacht, siehe Tipp)  
Salz  
Pfeffer

30 g Butter  
30 g Mehl  
200 g Schmand  
2 Eigelb (Größe M)

##### Für die Knöpfle

200 g Mehl  
50 ml lauwarmes Wasser  
1 Prise Salz  
3 Eier (Größe M)



#### Zubereitung:

1. Grünkern zehn Minuten in einem Topf voll heißem Wasser kochen lassen. Wasser abgießen.
2. Den **Wirsing** putzen, welke Blätter entfernen, halbieren und den harten Strunk herausschneiden. Wirsing in Streifen schneiden.
3. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.
4. Grünkern, Wirsing, Schnittlauch, Röstzwiebeln, Salz und Pfeffer mischen, ca. 10 Minuten ziehen lassen.
5. Die Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl unterrühren und kurz anrösten.
6. Schmand zugeben und unter ständigem Rühren einkochen lassen.
7. Den Topf vom Herd nehmen und das Eigelb unterrühren.
8. Den Wirsing unter die Schmandmasse heben. Wenn die Schmand-Wirsing-Masse zu fest ist, mit etwas Wasser oder Brühe auffüllen.
8. **Für die Knöpfle** Mehl, Wasser, Salz und Eier in einer Schüssel mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verschlagen und ca. 5 Minuten quellen lassen. Der Teig sollte etwas fester sein, als ein Spätzleteig.
9. In einem Topf Salzwasser aufkochen lassen. Temperatur herunterschalten. Den Teig durch eine Knöpflereibe oder Spätzlepresse drücken.
10. Wenn die Knöpfle an die Oberfläche steigen sind sie gar. Knöpfle herausheben, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
11. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Knöpfle darin erhitzen.
12. Wirsingmasse untermischen und, nach Bedarf noch Flüssigkeit, z. B. Wasser, Brühe oder Sahne untermischen.

#### Tipp für selbst gemachte Röstzwiebeln:

2-3 Zwiebeln abziehen und, in Ringe schneiden und die einzelnen Schichten trennen. Alternativ halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Mit etwas Salz, Pfeffer und Mehl bestäuben und gut durchmischen. Überschüssiges Mehl abschütteln. Etwa 500 ml Frittieröl erhitzen. Die Zwiebelringe darin portionsweise goldbraun ausbacken. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

