

**Kochen**

**Rainer Klutsch**

**Montag, 24.06.2019**

**Spinat-Speck-Serviettenknödel mit Dill-Rahm-Kohlrabi**

**Für 4 Personen**

**Zutaten:**

**Für den Knödelteig**

500 g Weißbrot (vom Vortag)  
500 ml Milch  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
200 g Speck, durchwachsen  
1 Bund Petersilie  
600 g Spinat, frisch  
Muskat  
Salz  
Pfeffer  
4 Eier (Größe M)

**Für den Dill-Rahm-Kohlrabi**

2 Kohlrabi, mittelgroß  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
6 EL Rapsöl  
1 Bund Dill  
200 g Sahne  
100 ml Gemüsebrühe  
1 TL Mehl  
Salz  
Pfeffer



**Zubereitung:**

1. Für die Serviettenknödel das Weißbrot in kleine Würfel (ca. 0,5 cm) schneiden (siehe Tipp). Die Brotwürfel in eine Schale geben.
2. Die Milch auf ca. 70 Grad erwärmen.
3. Die heiße Milch über die Brotwürfel gießen. Beides gut mischen und ca. 10 Minuten quellen lassen.
4. Zwiebel und Knoblauch abziehen und jeweils in feine Würfel schneiden.
5. Speck ebenfalls fein würfeln.
6. Petersilie und den Spinat abbrausen, trockenschütteln und fein hacken.
7. Den Speck in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett knusprig braten.



8. Zwiebeln und Knoblauch zugeben, ebenfalls anbraten und lauwarm abkühlen lassen.
9. Petersilie und Spinat ebenfalls untermischen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.
10. Die Spinatmasse sowie die Eier unter das Brot mischen und gut verkneten.
11. Die Knödelmasse ca. 30 Minuten ruhen lassen
12. Den Kohlrabi schälen und in kleine Würfel (ca. 0,5 cm) schneiden.
13. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden.
14. Dill abrausen, trockenschütteln und fein hacken.
15. Rapsöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten.
16. Kohlrabi zugeben und weitere ca. 3 Minuten dünsten.
17. Mehl darüberstäuben. Sahne sowie Brühe nach und nach unterrühren. Bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten zu einer sämigen Soße einkochen lassen.
18. Mit Dill, Salz und Pfeffer würzen.
19. Inzwischen den Knödelteig abschmecken und zu einer Rolle formen (Durchmesser ca. 5-6 cm).
20. Den Knödelteig auf ein Küchentuch geben und einrollen. Dabei nicht zu fest einrollen (Die Länge der Rolle sollte ungefähr einer Topfgröße entsprechen).
21. In einem Topf reichlich Wasser aufkochen lassen. Temperatur herunterschalten.
22. Den eingerollten Knödelteig ins siedende Wasser geben und ca. 10 Minuten garen.
23. Die Knödelrolle herausnehmen und ca. 3 Minuten ruhen lassen.
24. Die Serviettenknödel aus dem Küchentuch rollen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.
25. Serviettenknödel mit dem Kohlrabi anrichten und servieren.

**Tipps:** Für alle, die das Brot entrinden möchten: die Rinde bis zum nächsten Tag trocknen, dann mit dem Mixer zu Bröseln verarbeiten. Bei trockenen Brötchen evtl. etwas von der Kruste abreiben und als Brösel verwenden. Der Knödelteig sollte leicht überwürzt sein, da die Knödel beim Kochen etwas an Geschmack verlieren. Die Serviettenknödel nach Belieben noch in etwas Butter anbraten. Zum Schluss evtl. noch etwas geriebenen Käse darüber streuen.