KISTENREZEPTE

REZEPTINSPIRATIONEN ZU UNSEREN ABO-KISTEN KW 13 | 2025

Bärlauchknödel

Zutaten

für ca. 4 Personen

6 Brötchen, am besten vom Vortag
700 ml Milch
1 Zwiebel
50 g Butter
2 Bund Bärlauch
3 Eíer
Salz & Pfeffer
Muskat

Brötchen in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
Milch in einem Topf erhitzen, die fast kochende Milch über die Brötchenwürfel geben,
gut unterrühren und für mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, die Zwiebelwürfel dazugeben, glasig anschwitzen und anschließend zu der Brötchenmischung geben.
Bärlauch putzen, waschen, trocken schütteln, die Enden unten abschneiden, fein schneiden oder hacken und auch zu der Mischung geben. Die Eier hinzugeben, alles gut miteinander vermischen, kräftig mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken.
Aus der Masse gleichgroße Knödel formen, vorsichtig in das siedende Salzwasser hineingeben und für ca. 15 – 20 Minuten ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkeller herausnehmen, abtropfen lassen und servieren.

Info: Die Bärlauchknödel können zusammen mit dem Stielmus á la creme, als Einlage für eine klare Brühe oder als Beilage zu einem Fleischgericht.

Tipp: Die Brötchenwürfel sollten gut getrocknet sein, damit sie die Flüssigkeit besser aufnehmen können.

Stielmus á la creme

Zutaten

1 Bund Stielmus
Salz
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
20 g Butter
200 ml Milch
200 ml Sahne
1 Lorbeerblatt
Pfeffe

Die Enden von dem Stielmus abschneiden, gründlich waschen, in kochendem Salzwasser blanchieren, abgießen, abschrecken, ausdrücken und klein schneiden.
Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken.
Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebel, Knoblauch hineingeben und ca. 1 Minuten anschwitzen. Milch, Sahne, Lorbeerblatt, Stielmus hinzugeben aufkochen und für ca. 5 Minuten köcheln lassen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer.

Info: Das Gericht passt zu den Bärlauchknödel. Eignet sich auch gut als Soße zur Pasta oder zu Pellkartoffeln.

Lasst es euch schmecken