

Rezept für deine Veranstaltung

Kräuterknödel mit Käsefüllung und Salbeibutter



Meine Einkaufsliste

Zutaten für 100 Personen

- 5 kg fertiges Knödelbrot oder 125 altbackene Brötchen
- Ca. 5 l Milch
- 25 kleingehackte Zwiebeln
- 25 Knoblauchzehen, gehackt
- 75 Eier
- 625 g Mehl
- 1,5 kg frische Kräuter (z.B. Thymian, Basilikum, Rosmarin, Petersilie, Spitzwegerichblätter, Löwenzahnblätter)
- 2 kg Käse im Stück
- 1,25 kg Butter
- 2 Hände Salbeiblätter

Doppel
Plus

SCHMANKERLSTE
Woody's

Kräuterknödel mit Käsefüllung und Salbeibutter

Die Kräuterknödel sind schnell zubereitet und eignen sich auch hervorragend für die Restlküche – habt ihr altes Brot über? Dann einfach klein schneiden und als Knödelbrot verwenden. Experimentierfreudige können gerne auch frische Löwenzahn- oder Spitzwegerich Blätter als Frühlingskräuter in die Knödel geben.

Zubereitung

1. Sollte altbackenes Brot verarbeitet werden, die Brötchen mit einem guten Brotmesser kleinwürfelig schneiden.
2. Milch mit den 3 Eiern, Muskat, Salz, Pfeffer und Kräutern in einem Gefäß verquirlen und über die Brotmasse gießen. Nur ganz leicht durchmischen und 20 Min. ziehen lassen.
3. Zwiebel in etwas Öl kurz glasig anbraten. Den Käse in ca. 2 cm kleine Würfel schneiden.
4. Mehl, Knoblauch und Zwiebeln zur Brotmasse und kurz vorsichtig vermengen.
5. Mit feuchten Händen Knödelmasse entnehmen, flach drücken, 1 kleines Stückchen Käse in die Mitte geben und einen Knödel formen.
6. Wasser mit einer Prise Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen. Knödel in das leicht kochende bzw. wallende Wasser geben und ca. 10 -15 Minuten gar kochen.
7. In der Zwischenzeit Butter in einem Topf langsam erhitzen, Salbeiblätter dazugeben und kurz mitbraten. Bitte nur auf kleiner Stufe, die Butter sollte nicht dunkel werden.
8. Sind die Knödel fertig gekocht, werden die Knödel mit einem Löffel oder einer Schöpfkelle aus dem Wasser gehoben und auf einem Teller angerichtet. Die Salbeibutter über die Knödel gießen und servieren.



Sollten Kräuterknödel übrigbleiben könnt ihr diese am nächsten Tag kleinschneiden und mit etwas Butter oder Rapsöl in einer Pfanne herausbraten.



Bundesministerium
Klimaschutz, Umwelt,
Energie, Mobilität,
Innovation und Technologie

ecotiro1
Beratungsservice Umwelt



GREEN EVENTS TIROL ist eine Initiative von Klimabündnis Tirol und Umwelt Verein Tirol in Zusammenarbeit mit dem Land Tirol zur Förderung einer umwelt- und sozialverträglichen Veranstaltungskultur.