

Speck-Kas-Knödel

Für zwei Personen

250 g Laugenbrezeln	200 g Schinkenspeckwürfel	1 Zwiebel
50 g Weichweizengriß	200 g Gruyère	125 ml Milch
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	2 Eier	3 Liter Rinderfond
2 frische Lorbeerblätter	Butter	1 Muskatnuss
1 EL Kümmel	Salz	Pfeffer

Die Laugenbrezeln in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Gruyère sehr fein würfeln. Milch mit Muskatnuss aufkochen und über die gewürfelten Laugenbrezel und den Griß schütten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Zwiebelwürfel und Schinkenspeckwürfel in Butter anschwitzen, Blattpetersilie, Gruyèrewürfeln und Eier hinzugeben und vermengen. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen.

In einem großen Topf Rinderfond mit den Lorbeerblättern aufkochen. Mit angefeuchteten Händen aus der Teigmasse Knödel formen und in den heißen Fond geben. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten gar ziehen lassen. Die Knödel sind fertig wenn sie oben schwimmen.

Tatjana Büttner am 12. November 2018