

# Käse-Ei-Knödel

## Für 4 Portionen

370 g Toastbrot	300 g Parmesan	100 ml Milch
4 Eier	Muskatnuss	5 Prisen Salz
2 EL Speisestärke	1 Schalotte	1 EL neutrales Öl
2 Liter Gemüsebrühe	100 g Butter	½ Bund Schnittlauch

**Knödelteig herstellen:** Für ein Wasserbad einen großen Topf einige Zentimeter hoch mit Wasser füllen und bei niedriger Hitze erwärmen. Inzwischen das Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. Den Parmesan in grobe Späne hobeln. Die Milch etwas mehr als handwarm erhitzen und mit 2 Eiern verquirlen. Die Milch mit Muskat und Salz würzen. Die Toastbrotwürfel in eine Metallschüssel geben und die Speisestärke darübersieben. Mit der Eiermilch begießen und 250 g Parmesan dazugeben. Die Zutaten mit den Händen gut vermischen.

**Knödelmasse warmhalten:** Die Schüssel mit der Masse auf das warme Wasserbad stellen.

**Schalotten anschwitzen:** Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen.

**Rührei braten:** Die beiden übrigen Eier verquirlen, mit Salz leicht würzen, in die Pfanne zur Schalotte gießen und zu Rührei braten.

**Rührei zur Knödelmasse geben:** Das Rührei zur Knödelmasse geben und mit den Händen untermischen dabei aufpassen, dass der Schüsselboden im Wasserbad nicht zu warm geworden ist. Alternativ die Toastbrotmasse in eine andere Schüssel umfüllen und dort weiterkneten.

**Knödel abschmecken:** Die Masse nach Belieben mit mehr Salz und Muskatnuss abschmecken. Beiseitestellen und 10 Minuten ruhen lassen.

Schritt 7: Gemüsebrühe erhitzen Die Gemüsebrühe in einem weiten Topf erhitzen sie muss sieden, darf aber nicht kochen.

**Knödel formen:** Mit leicht angefeuchteten Händen aus der Knödelmasse 16 gleich große Knödel (ø etwa 5 cm) formen.

**Knödel ziehen lassen:** Die Knödel vorsichtig in die heiße Gemüsebrühe gleiten lassen und darin bei niedriger Hitze etwa 8 Minuten ziehen lassen.

**Nussbutter herstellen:** In dieser Zeit die Butter in einem kleinen Topf erhitzen und bei mittlerer Hitze so lange kochen, bis die sich absetzende Molke zu bräunen beginnt und die Butter nussig duftet. Den Topf vom Herd ziehen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

**Anrichten:** Die Parmesan-Rührei-Knödel abgetropft auf Teller verteilen, großzügig den übrigen Parmesan aufhäufen, mit Nussbutter begießen und mit Schnittlauchröllchen garnieren.

**Tipp:** Knödel können z.B. mit Rote Bete verfeinert werden: Dazu vorgegarte Rote Bete sehr fein würfeln und in den Teig geben. Diese Knödel in einem Sud aus Gemüsebrühe, Rote-Bete-Saft und 1 Spritzer Essig gar ziehen lassen.

Frank Rosin am 12. August 2021