Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Köstliches vom Allgäuer Bergkäse: Käseknödel mit Frühlingskräuterbutter

Zutaten Käseknödel:

- 250 g altbackene Brötchen oder Knödelbrot
- 200 ml Milch
- 1 Zwiebel
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- ½ Bund glatte Petersilie
- 100 g Allgäuer Bergkäse (am besten 12 Monate gereift)
- 2 Eier
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, geriebene Muskatnuss

Frühlings-Kräuterbutter:

- 5 EL Butter
- ca. 5 EL gemischte Frühlingskräuter (z. B. Schnittlauch, Petersilie, Pimpernelle, Bärlauch, Liebstöckel, Zitronenmelisse)

Zubereitung

Die Brötchen in feine Scheiben oder kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch aufkochen und über die Brötchenwürfel gießen. Die Brötchen ca. 15 Min. durchziehen lassen. Sie müssen ganz durchweicht sein, ggf. noch etwas Milch untermischen.
Inzwischen die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, klein würfeln und in der Butter glasig dünsten. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen fein hacken und kurz mitdünsten. Käse grob raspeln.
Die Zwiebelmasse, Käse und Eier unter die eingeweichten Brötchen mischen, alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Knödelmasse 10 Minuten ruhen lassen. Dann mit angefeuchteten Händen ca. 10 Knödel formen. Auf ein Backblech setzen. Den Dampfgarer auf 100° C Dampfgarstufe einstellen. In der zweiten Einschubhöhe

ca. 15 Min. garen. Wer keinen Dampfgarer besitzt, kann die Knödel in Salzwasser garen. Dazu In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Knödel in den Topf geben und bei kleiner Hitze zugedeckt 12-15 Min. ziehen lassen.
Für die Frühlingskräuter-Butter: die Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Kräuter kurz darin schwenken. Die warmen Knödel auf Teller setzen und mit der Kräuterbutter beträufeln. Wer möchte, dann noch etwas fein geriebenen Bergkäse darüber streuen. Dazu passt wunderbar ein würzig angemachter Salat.