Bärlauchknödel in Käsesauce

Ganz einfach selbst gemacht

Die Bärlauchzeit ist bei uns zwar schon vorbei, aber ich habe es in diesem Jahr endlich mal geschafft, mehrere Tüten voll mit Bärlauch einzufrieren. Sie sehen dann zwar nicht so knackig wie die frischen Blätter aus, aber ihren Geschmack haben sie behalten.

In der Knödelmasse ist die Optik ohnehin eher Nebensache, denn nach dem Kochen ist kein Unterschied mehr zu sehen/schmecken.
Wer sich ausreichend Bärlauchpesto zubereitet hat, kann es natürlich auch in die Knödel geben.

Der Aufwand ist nicht groß, allerdings muss die fertige Masse eine Weile durchziehen, daher kommt man auf eine Gesamtzeit von ca. 1 Std. 10 Min.

Zutaten:

für 4 Portionen

- 400 g Knödelbrot/Semmelwürfel
- 250 ml Milch (handwarm)
- 4 Eier
- 1 mittelgroße Zwiebel
- ca. 20 mittelgroße Bärlauchblätter, waschen, fein schneiden
- Salz & Pfeffer
- Muskatnuss (Abrieb)
- Butter für die Pfanne

Zubereitung:

1. Für die Knödel das Knödelbrot (=Semmelwürfel) in der Milch einweichen.
2. Die Eier verquirlen und vorsichtig unterheben. Die Mischung für ein paar Minuten stehen lassen, damit das Knödelbrot schön durchzieht.
3. In der Zwischenzeit Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Butter leicht anbräunen. Anschließend unter die Semmelmasse heben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
4. Zuletzt den trockengetupften, geschnittenen Bärlauch dazugeben und unter die Knödelmasse mischen.
5. Mit nassen Händen Knödel (Größe nach Bedarf) daraus formen und für 30 Minuten ruhen lassen.
6. Wasser mit Salz zum Kochen bringen und die Knödel ca. 15 - 20 Minuten darin köcheln lassen. Wenn die Knödel oben schwimmen sind sie gar und können mit einem Schaumlöffel herausgeholt und serviert werden.
7. In der Zwischenzeit die Käsesauce zubereiten.

Zutaten Käsesauce:

- 250 ml Süße Sahne
- 1 kleine Zwiebel feingeschnitten
- 250 g Schmelzkäse
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- etwas Muskatnuss (Abrieb)
- etwas Fett (Butter od. Öl je nach Vorliebe)

Zubereitung:

1. Die fein geschnittene Zwiebel in einem Topf mit etwas Öl glasig dünsten.
2. Sahne dazugeben und den Käse ebenfalls. Beides auf kleiner Flamme schmelzen lassen. Dabei immer wieder umrühren.
3. Zuletzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Zum Servieren habe ich eine Tomate in Streifen geschnitten und vom Wildsalat ein paar Blätter genommen.

Guten Appetit!