



# BREZELSERVIETTENKNÖDEL MIT LAUCH-KÄSE-FÜLLUNG UND GESCHMORTEM RAHKABIS



## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Alkohol-, hitze- und säurestabil



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN KNÖDELTEIG

<b>600 g</b>	Laugengebäck, gewürfelt
<b>5</b>	Ei(er)
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss
<b>150 g</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>50 g</b>	Butter
<b>200 ml</b>	Milch
	Paniermehl (optional)

### FÜR DIE FÜLLUNG

<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>150 g</b>	Frischkäse
<b>10 g</b>	Stärke, z.B. Maizena
<b>2</b>	Eiweiss
<b>300 g</b>	Hartkäse 45 % Fett, gerieben
<b>200 g</b>	Lauch, fein geschnitten
<b>30 g</b>	Butter
	Salz und Pfeffer

### FÜR DEN RAHKABIS

<b>50 g</b>	Zucker
<b>50 g</b>	Butter
<b>200 g</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>800 g</b>	Weisskabis, in feine Streifen geschnitten
<b>2</b>	Lorbeerblätter
	Thymian, fein gehackt
	Rosmarin, fein gehackt
	Wacholderbeeren
<b>50 g</b>	Knoblauch, fein gehackt
<b>50 ml</b>	Weissweinessig
<b>200 ml</b>	Gemüsebouillon
<b>200 ml</b>	Weisswein
<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
	Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Für den Knödelteig Brezelwürfel mit den Eiern und Gewürzen vermischen.
2. Zwiebeln in Butter anschwitzen, mit Milch aufgiessen, über die Knödelmasse giessen und gut vermischen.
3. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Maizena, Eiweiss und Käse dazumischen.
4. Lauch in Butter anschwitzen, auskühlen lassen, zur QimiQ Mischung geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Knödelteig auf Frischhaltefolie dünn ausrollen, Füllung darauf verteilen und einrollen. Mit Alufolie umwickeln, ins

kochende Wasser legen und ca. 30-40 Minuten bei niedriger Temperatur ziehen lassen.

6. Für den Rahmkabis Zucker in Butter leicht karamellisieren. Zwiebeln und Kabis beimengen und kurz anbraten. Kräuter und Gewürze dazugeben und mit Essig ablöschen.
7. Mit Gemüsefond und Weisswein aufgiessen und zugedeckt bissfest schmoren.
8. Mit kaltem QimiQ verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.