



BREZELSERVIETTENKNÖDEL MIT LAUCH-KÄSE-FÜLLUNG UND GESCHMORTEM RAHKRAUT



QimiQ AVANTAGES

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



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DEN KNÖDELTEIG

600 g	Laugengebäck, coupé en dés
5	Œuf(s)
	Sel et poivre
	Noix de muscade
150 g	Oignon(s), finement hachées
50 g	Beurre
200 ml	Lait
	Chapelure (optional)

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
150 g	Fromage frais
10 g	Fécule de maïs
2	Blanc(s) d'œuf
300 g	Hartkäse 45 % Fett, râpée
200 g	Lauch, coupé fin
30 g	Beurre
	Sel et poivre

FÜR DAS RAHKRAUT

50 g	Sucre
50 g	Beurre
200 g	Oignon(s), finement hachées
800 g	Weißkraut, in feine Streifen geschnitten
2	Lorbeerblätter
	Thymian, finement hachées
	, finement hachées
	Wacholderbeeren_Baies de genièvre
50 g	Ail, finement hachées
50 ml	Vinaigre de vin blanc
200 ml	Bouillon de légumes
200 ml	Vin blanc
125 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
	Sel et poivre

PRÉPARATION

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, Maisstärke, Eiklar 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 das Rahmkraut Zucker in Butter leicht karamellisieren. Zwiebeln und Kraut 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.