



BREZELSERVIETTENKNÖDEL MIT LAUCH-KÄSE-FÜLLUNG UND GESCHMORTEM RAHKRAUT



QimiQ VORTEILE

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



25



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN KNÖDELTEIG

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

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
150 g	Frischkäse
10 g	Maisstärke
2	Eiweiß
300 g	Hartkäse 45 % Fett, gerieben
200 g	Lauch, fein geschnitten
30 g	Butter
	Salz und Pfeffer

FÜR DAS RAHKRAUT

50 g	Zucker
50 g	Butter
200 g	Zwiebel(n), fein gehackt
800 g	Weißkraut, in feine Streifen geschnitten
2	Lorbeerblätter
	Thymian, fein gehackt
	Rosmarin, fein gehackt
	Wacholderbeeren
50 g	Knoblauch, fein gehackt
50 ml	Weißweinessig
200 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Weißwein
125 g	QimiQ Classic, 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, 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.