



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.