



# BREZELSERVIETTENKNÖDEL MIT LAUCH-KÄSE-FÜLLUNG UND GESCHMORTEM RAHMKRAUT



## QimiQ VANTAGGI

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



25



medio

## INGREDIENTI PER 10

### FÜR DEN KNÖDELTEIG

- 600 g** Brezel,
- 5** Uovo (Uova)
- Sale i pepe
- Noce moscata
- 150 g** Cipolla (Cipolle),
- 50 g** Burro
- 200** Latte
- Pangrattato (optional)

### FÜR DIE FÜLLUNG

- 125 g** QimiQ Classic,
- 150 g** Formaggio fresco
- 10 g** Maizena
- 2** Bianco dell'uovo
- 300 g** Formaggio a pasta dura, 45 % di grassi,
- 200 g** Porro,
- 30 g** Burro
- Sale i pepe

### FÜR DAS RAHMKRAUT

- 50 g** Zucchero
- 50 g** Burro
- 200 g** Cipolla (Cipolle),
- 800 g** Cavolo bianco,
- 2** Foglie d'alloro
- Timo,
- Rosmarino,
- Bacche di ginepro
- 50 g** Aglio,
- 50** Aceto di vino bianco
- 200** Brodo di verdura
- 200** Vino bianco
- 125 g** QimiQ Classic,
- Sale i pepe

## PREPARAZIONE

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.