Käse-Semmelknödel mit Wirsing

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Schwierig

Zutaten

für 4 Portionen

Roggenbrot	500 g
Petersilie, frisch	40 g
Speckstreifen	125 g
Milch	400 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Eier	4 St.
Wirsing	1 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Gouda, mittelalt am Stück	150 g
Butter	3 EL
Gemüsebrühe	100 ml
Schlagsahne	200 ml
Muskatnuss, gemahlen	
Paniermehl	4 EL
Mandeln, gemahlen	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf, kleine Pfanne, große Pfanne

1. Brot in Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und hacken. Eine Pfanne auf hoher Stufe erhitzen und Speck darin ca. 3 Min. glasig anbraten. Mit Milch ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Schüssel über die Brotwürfel gießen, Eier und Petersilie zugeben, vermengen und beiseitestellen.

2. Wirsing vierteln, Strunk und unschöne Blätter entfernen und in Streifen schneiden. Wirsing waschen und abtropfen lassen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln.

3. In einem Topf ca. 4 l Salzwasser aufkochen. Käse in ca. 1 cm große Stücke würfeln. Aus der Brotmasse ca. 5 cm große Knödel formen. Dabei jeweils einen Käsewürfel in die Mitte stecken. Knödel im siedenden Salzwasser ca. 12 Min. gar ziehen lassen.

4. In der gesäuberten Pfanne 1 EL Butter auf hoher Stufe schmelzen und Wirsing mit Zwiebel ca. 3 Min. anbraten. Mit Brühe ablöschen und ca. 3 Min. köcheln lassen. Sahne zugießen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und auf kleiner Stufe bis zum Anrichten warm halten.

5. Pfanne erneut auf mittlerer Stufe erhitzen und 2 EL Butter darin schmelzen. Paniermehl und Mandeln darin ca. 2 Min. goldbraun anrösten.

6. Käse-Semmelknödel mit einem Schaumlöffel vorsichtig aus dem Wasserbad nehmen und auf Tellern verteilen. Mit Wirsing und Semmelbröseln servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	984 kcal
Kohlenhydrate	94 g
Eiweiß	42 g
Ballaststoffe	16 g
Fette	51 g