

Christians liebste Hütt'n Rezept: Bärlauchknödel

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/christians-liabste-huettn/rezept-brunnsteinhuette-baerlauchknoedel-100.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/christians-liabste-huettn/rezept-brunnsteinhuette-baerlauchknoedel-100.html)

Hier finden Sie das Rezept für die Bärlauchknödel von der Brunnsteinhütte.



Rezept für 4 Personen

Zutaten

- 1,2 kg Knödelbrot
- 300 g gehackten Bärlauch
- 12 Eier
- 2 große Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 g Bergkäse
- 100 g Parmesan
- 1/2 l Milch
- 80 g Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Etwa 1,2 kg Knödelbrot - dies kann gekauft, oder besser, selbst aus trockenem Brot gewürfelt werden. Zwei große Zwiebeln fein schneiden und 200 g Bergkäse in eine Schüssel reiben. Nun 12 Eier, den Käse und den Bärlauch dem Knödelbrot hinzugeben. Mit Salz, etwas frisch gemahlenem Pfeffer und Muskat ganz nach Geschmack würzen. Nun die Zwiebeln leicht anbraten und anschließend den Knödelteig zugeben. Als letzte Zutat kommt 100 g frisch geriebener Parmesan zum Teig. Nun die Masse mit den Händen gut durchkneten. Anschließend werden aus der Masse die Knödel geformt und

zurechtgelegt. In einem großen Topf oder Wasserbad wird Wasser bis knapp unter den Siedepunkt erhitzt. Jetzt die Knödel in das Wasser geben und etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Die frischen Knödel mit Salat und Tomaten servieren.