



Benötigte Zutaten

Für die Knödel

4 Stück Laugenbrezen (alt/hart)

200 ml **Premium Alpenmilch**

1 Stück Zwiebel

1 EL **Premium Teebutter**

60 g Speck

80 g **Premium Bergkäse**

2 Eier

2 EL Petersilie

Salz, Pfeffer

Für den Rahmlauch

600 g Lauch

2 EL **Premium Teebutter**

1 EL Mehl

400 ml Gemüsesuppe

200 g **Premium Schlagobers**

2 EL Senf

Salz, Pfeffer

Brezenknödel mit Rahmlauch

Ein richtig schmackhaftes Winteressen serviert Fernsehköchin Iris Köck dieses Mal. Damit auch das Nachhaltige – in diesem Fall die Resteverwertung – nicht zu kurz kommt, verwendet sie altbackene Brezen. Ein Essen mit gutem Gewissen: Mahlzeit!

Anleitung

1. Altbackene Brezen vom Vortag in dünne Scheiben schneiden.
2. Milch erwärmen, darüber gießen und ca. 30 Minuten einweichen und zwischendurch immer wieder mischen.
3. Zwiebel und Speck fein würfeln und in heißer Butter ca. drei Minuten glasig dünsten.
4. Den Käse reiben.
5. Zwiebel, Speck und Käse mit den Eiern und der Petersilie zu den Brezen geben und kräftig verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse ca. fünf Minuten rasten lassen.
6. Aus der Masse acht Knödel formen und im leicht siedenden (nicht mehr kochenden) Salzwasser ca. 15 Minuten ziehen lassen.
7. In der Zwischenzeit den Lauch putzen und in Ringe schneiden. In heißer Butter zwei Minuten andünsten.
8. Mit Mehl stauben, dann mit Suppe und Schlagobers aufgießen. Den Lauch aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze ca. fünf Minuten garen. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Knödel gut abtropfen lassen und mit dem Rahmlauch anrichten.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten

SalzburgMilch

