



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Sauerteig-Knödel mit Käsefüllung und St. Mang Rubius mild oder würzig

 40 Minuten

 4 Portionen

 Mittel



Zutaten

1 St. Mang Rubius mild oder würzig
335 g Sauerteigbrot, altbacken
300 ml Milch
2 Zwiebeln
3 Eier
100 g Semmelbrösel
½ TL Salz
Muskat
1 Bund Petersilie
150 g Butter



Zubereitung

1. Sauerteigbrot in Würfel schneiden und mit warmer Milch übergießen. Einmal miteinander vermengen und ca. 15 Minuten stehen lassen.
2. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel glasig anbraten, diese werden anschließend über die Brotwürfel gegeben. Die Eier, Petersilie, Semmelbrösel und die Gewürze hinzugeben und alles gründlich miteinander vermengen.
3. Den Rubius in kleine Würfel schneiden. Mit leicht angefeuchteten Händen einen Knödel (Golfball-Größe) formen, mit dem Daumen eine kleine Kuhle eindrücken und einen Würfel Käse in die Mitte geben. Den Knödel gründlich verschließen. Die Knödel werden etwa 10-12 Minuten geformt, danach lässt man sie für 30 Minuten ruhen.
4. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Knödel für ca. 15 Minuten in das siedende Wasser geben.
5. Die Butter in einer Pfanne oder einem Topf schmelzen und sie auf mittlerer Temperatur leicht bräunlich werden lassen. Zum Servieren über die Knödel geben.