



Knödel-Tris von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen)

Grundmasse

1 Zwiebel
1 EL Butter
Muskatnuss
Salz
100 ml Milch
75 g Magerquark
300 g altbackenes Brötchen, fein gewürfelt
5 Eier
4 EL Mehl



Käse-Knödel

150 g Bergkäse, gerieben

Spinat-Knödel

250 g Spinat
1 Schalotte
2 Zehen Knoblauch

Rote-Bete-Knödel

100 g Rote Bete, gekocht
1 EL Himbeeressig
Kümmel
Salbei

Bröselbutter

50 g Butter
Salz
Muskatnuss
50 g (Panko-) Paniermehl

Sowie

Speisestärke
50 g Bergkäse

Zubereitung (30 Minuten, ohne Warte- und Garzeiten):

Zuerst eine Grundmasse herstellen, die je nach Sorte weiter verfeinert wird. Hierzu die Zwiebel fein hacken und in Butter glasig andünsten. Mit Muskatnuss und Salz würzen. Mit etwas Milch ablöschen und zusammen mit dem Quark über die Brötchenwürfel geben. Eier und Mehl hinzufügen und gründlich vermischen, es soll eine gut zusammenhaltende Masse entstehen. Sollte die Masse noch zu trocken sein, weitere Milch zugeben. In drei gleiche Portionen teilen und in Schüsseln geben.



Für die Käse-Knödel den geriebenen Käse mit in die Schüssel geben, gut vermengen und 15 Minuten ruhen lassen.

Für die Spinat-Knödel den Spinat zusammen mit zerkleinerter Schalotte und Knoblauch in Butter anschwitzen. Fein pürieren, einen kleinen Teil beiseitestellen und den Rest in die zweite Schüssel geben. Auch gut vermengen und etwa 15 Minuten ruhen lassen.

Für die Rote-Bete-Knödel die Rote Bete fein reiben (es empfiehlt sich das Tragen von Handschuhen) und zusammen mit Himbeeressig, Kümmel und Salbei fein pürieren. Auch hier einen kleinen Teil aufbewahren, die übrige Masse mit in die letzte Schüssel geben. Auch diese gut vermischen und 15 Minuten ruhen lassen.

Aus allen Knödel-Massen mit feuchten Händen vier große oder acht kleine Knödel formen. Zum Kochen drei verschiedene Töpfe mit Salzwasser und etwas angerührter Speisestärke nutzen. Die Käseknödel in einfachem Salzwasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Für die Spinat-Knödel den übriggehaltenen Spinat in einen zweiten Topf mit kochendem Salzwasser geben. Darin die Spinat-Knödel garen, der zugegebene Spinat sorgt dafür, dass sie ihre grüne Farbe nicht verlieren.

Bei den Rote-Bete-Knödeln ähnlich verfahren, die übrige Rote-Beete in das Salzwasser geben und darin die roten Knödel garen, bis auch sie an der Oberfläche schwimmen.

In der Zwischenzeit eine Bröselbutter herstellen, hierzu Butter mit Salz und Muskatnuss in einer Pfanne zerlassen und weiter erhitzen, bis sie eine bräunliche Farbe angenommen hat. Dann so viel Paniermehl hineingeben, dass die Bröselbutter eine noch recht flüssige Konsistenz behält.

Die Knödel mit etwas geriebenem Bergkäse garnieren und zusammen mit der Bröselbutter servieren.