

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. November 2020 ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Maxi Halang

Selbstgemachte Käseknöpfe mit Röstzwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Knöpfleteig:

250 g griffiges Mehl
 3 Eier
 5 g Salz

Das Mehl, die Eier, das Salz und 50 ml Wasser mit einem Holzlöffel zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten.

Einen Topf zum Kochen bringen und gut salzen.

Teig mit einer Knöpfereibe in kochendes Salzwasser reiben, einmal aufkochen lassen und sofort kalt abschrecken.

Für die Sauce:

1 Zwiebel
 100 g Bergkäse
 Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Käse reiben. Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter hellbraun anrösten. Knöpfe (von oben) in die Pfanne geben und mit anrösten, bis sie heiß sind. Käse unterheben und zerlaufen lassen. Käseknöpfe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Röstzwiebeln anrichten.

Für die Röstzwiebeln:

2 große Zwiebeln
 Mehl, zum Panieren
 1 TL geräuchertes Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle
 Butterschmalz, zum Ausbacken

Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und mit einer Gabel in einem Gemisch aus Mehl, Salz und Paprikapulver wälzen. Eine Pfanne mit Butterschmalz auf mittlerer Hitze erhitzen. Nun nach und nach die Zwiebelringe in die Pfanne geben und gut schwenken, bis sie goldbraun ausgebacken sind.

Für die Garnitur:

1 Zweig Petersilie

Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.