

# Gemüseknödel mit Schnittlauchsoße

Rezept aus dem Buch "Richtig gute Knödel – die besten Rezepte zum Selbermachen" – auf die Cooking Chef umgeschrieben von Annette Schartz



## **Zutaten (für drei Personen):**

*für die Gemüseknödel*

100g Brokkoli

100g Möhren

100g Zucchini

100g Erbsen (tiefgefroren)  
100-150g Zwiebeln  
Petersilie gehackt  
150g Milch  
sechs altbackene Brötchen/Knödelbrot  
Salz  
Muskatnuss, frisch gerieben

*für die Schnittlauchsoße*

Drei Bund Schnittlauch (je nach Grösse und Belieben)  
eine Zehe Knoblauch  
125g griechischer Joghurt  
125g 40% Speisequark  
200g Sahne  
etwas gutes Olivenöl  
Salz  
ein Schuss Kräuteressig  
Pfeffer

**Zubereitung:**

Zwiebeln würfeln (bspw. mit dem Würfelschneideaufsatz), in Butter andünsten und leicht bräunen. Zucchini und Karotten ebenfalls mit dem Würfelschneideaufsatz würfeln. Brokkoli in Miniröschen teilen und mit den gefrorenen Erbsen fünf Minuten dämpfen (bspw. bei ca 110 Grad im Dampfgareinsatz), kalt abschrecken.

Sechs gewürfelte Altbrötchen oder Knödelbrot (ich habe nur frische bekommen, diese daher gewürfelt und dann sieben Minuten bei 120°C in der Heissluftfritteuse getrocknet), vier Eier und 150 g Milch verquirlen, mit Salz und kräftig Muskatnuss abschmecken, vermischen und 20 min ruhen lassen – immer mal wieder vermischen.

Gemüse, Brötchenmasse, gehackte Petersilie und gedünstete Zwiebeln mittels K-Haken vermengen. Dann in Frischhaltefolie

zur Rolle formen. Anschließend mit der Folie für 45 min bei 110 Grad im Dampfgareinsatz dämpfen.

Währenddessen Schnittlauch in Röllchen schneiden und mit dem griechischem Joghurt, der Sahne, dem Speisequark, Olivenöl, Kräutertessig, Salz, Pfeffer und einer kleinen durchgedrückten Zehe Knoblauch vermischen und etwas durchziehen lassen.

Knödel nach dem Dämpfen in dicke Scheiben schneiden und in Butter anbraten. Mit der Schnittlauchsoße servieren.

---

## Semmelknödel



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Billa Wepunkt

Für 4 Personen:

**Zutaten:**

1,5 Zwiebeln

60 g Butter

160g Speck gewürfelt (Alternativ Käse, Spinat, siehe Tipp unten)

450g trocken gewürfelte Brot-/Brötchen Reste etc

6 Eier

120 g Mehl

300ml Milch

Salz Pfeffer; Petersilie nach Geschmack

Für die Farbe ggf. noch etwas Kurkumapasta (optional)

### **Zubereitung:**

Zwiebeln im Multi zerkleinern.

Butter im Kessel der CC schmelzen und Zwiebel darin glasig braten...

Speck gewürfelt dazu geben..

Temperatur jetzt AUSSCHALTEN

Trocken gewürfelte Brot-/Brötchen-Reste etc. in die Schüssel geben und den Knethaken einsetzen.

Eier, Mehl, Milch glatt rühren.

Salz Pfeffer; Petersilie nach Geschmack dazugeben und in die Schüssel mit reinfüllen.

Auf min-Stufe für 2 Minuten ankneten und dann auf 1 oder 2 hochstellen. Solange kneten lassen, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Für die Farbe ggf. noch Kurkumapasta dazugeben (optional).

30-40min Masse ruhen lassen...

Dann mit feuchten Händen Knödel formen...Diese fest pressen (wie ein Schneeball).

Wasser in einem Topf zum Sprudeln bringen, Knödel reingeben und 5-10 Min simmen lassen (nicht mehr kochen).



Wenn Sie oben schwimmen, sind sie fertig. Falls vorhanden noch etwas Petersilie darüberstreuen. Guten Appetit!

*Tipp Billa W.:*

*Da sie mit Speck sind, brate ich die Knödel gerne kurz rundum an und esse sie in einer schlessischen Kartoffelsuppe (wie auf dem Foto oben zu sehen).*

*Man kann den Speck auch durch Käse ersetzen oder Spinat (den aber gut auspressen), damit er nicht mehr soviel Flüssigkeit hat.*

Alternative: Im Dampfgarkorbchen dämpfen. Dann den Dampfgareinsatz etwas buttern, damit die Knödel nicht festkleben.

---

**Kartoffelknödel** —  
**Kartoffelklösse halb und halb**



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Doris Seelbach

**Zutaten:**

2 kg mehlig kochende Kartoffeln  
2 Eigelbe  
1 Teelöffel Salz  
etwas Muskatnuss  
ca. 50 gr. Weizenmehl

**Zubereitung:**

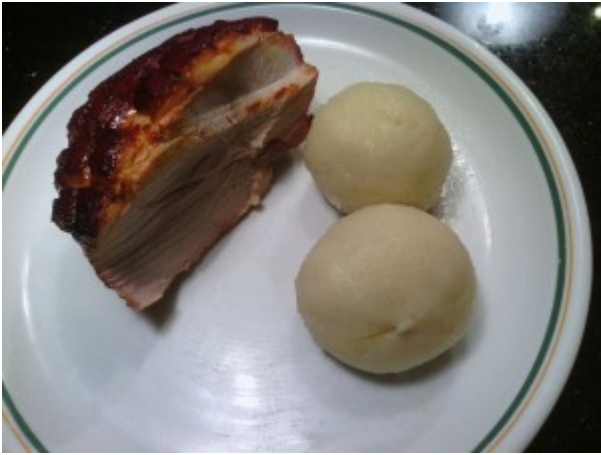
2 kg mehligkochende Kartoffeln, davon die Hälfte als Pellkartoffeln kochen, pellen und 2 x durch die Kartoffelpresse pressen (gibt eine feinere Konsistenz).

Die andere Hälfte der Kartoffeln durch den Entsafter jagen, den Kartoffeltrester durch ein Tuch ausgedrücken und den Kartoffelsaft 10 Min. stehen lassen, damit sich die Kartoffelstärke absetzt.

Die Kartoffelstärke samt Kartoffeln, 2 Eigelbe und 1 Teelöffel, Salz, etwas Muskatnuss – alles zu den gekochten Kartoffeln geben und noch etwa, ca. 50 g Weizenmehl, zugeben und gut vermischen (z.B. mit K-Haken). Dann 12 Knödel daraus formen.

Einen grossen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, dann auf kleinste Stufe schalten und die Klösse ca. 20 Min. ziehen lassen.

Aber keinen Deckel darauf legen sondern den Topf offen lassen.



---

## Häferlknödel Tassenknödel

Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

### **Zutaten:**

8 Semmeln  
250 g Butter  
4 Eier  
1/2 l Milch, Salz, Pfeffer  
Muskatnuss

### **Zubereitung:**

Die Semmeln in kleine Würfel schneiden und mit Milch übergießen

Dotter und Butter schaumig rühren (Flexielement)

Aus dem Eiklar einen cremigen Schnee aufschlagen (Ballonschneebeisen), der gemeinsam mit den Gewürzen und den eingeweichten Semmeln in die Dottermasse gerührt wird.

Den so entstandenen Knödelteig in gefettete, bemehlte Kaffeetassen füllen.

Im Dampfgareinsatz ca. 15-20 Minuten garen.