

BÄRLAUCHKNÖDEL MIT KRÄUTERSOÛE



© Stephanie Natalie

Zutaten Knödel:

- ✓ 250 g Knödelbrot
- ✓ 2 EL Margarine
- ✓ 180 ml Milch
- ✓ 80 g Bärlauch
- ✓ 2 Eier
- ✓ Salz, Pfeffer, Muskat
- ✓ ½ TL Backpulver

Zutaten Soûe:

- ✓ 250 ml Sojacuisine
- ✓ 200 ml Suppebrûhe
- ✓ Getrocknete Kräuter
- ✓ Speisestärke zum Andicken
- ✓ Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Milch mit Margarine erwärmen und über das Knödelbrot gieûen, 10 Min. einwirken lassen. Bärlauch klein schneiden, mit den Eiern und den restlichen Zutaten zu der Masse geben und gut verkneten. Daraus mit feuchten Händen etwa 6 – 8 Knödel formen (je nach Wunschgr ûe; die Knödel dürfen nicht zu weich sein, sonst zerfallen diese im Wasser. Bei Bedarf mit Semmelbrösel fester machen).
2. Wasser mit reichlich Salz zum Kochen bringen. Knödel in siedendem Wasser etwa 20 Minuten ziehen lassen. Mit Schöpfkelle herausnehmen und abtropfen lassen.
3. Für die Soûe Sojacuisine und 200 ml Suppenbr he zusammen aufkochen lassen. Kräuter und weitere Gewürze nach Geschmack hinzugeben. Ungefähr 3 TL Speisestärke in kaltem Wasser (50 ml) anrühren und nach und nach zur Soûe geben, damit eine leicht dicke Konsistenz der Soûe entsteht.