Rezept

Abgreschte Knödel mit Ei

Ein Rezept von Abgreschte Knödel mit Ei, am 12.10.2024

Zutaten

400 g	kalte gegarte Semmel-, Servietten- oder Brezenknödel
1 großer Stängel	glatte Petersilie
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
100 ml	Rindsbriah (ersatzweise fertige Rinderbrühe)
1 TL	süßer Senf
1/2	Zwiebel
1	Frühlingszwiebel
2	Eier (M)
2 EL	Butter
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	gemahlener Kümmel
1 EL	mittelscharfer Senf
50 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 865 kcal

Zubereitung

1. Die Knödel halbieren und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und schräg in dünne Ringe schneiden. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und ein paar davon zur Seite legen, den Rest grob hacken. Die Eier in einer Schüssel verrühren.

2. Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Darin die Knödel 1 Min. bei mittlerer Hitze braten. Zwiebel und das Weiße der Frühlingszwiebel dazugeben und 4 Min. braten. Das Grüne der Frühlingszwiebel einstreuen, 2 Min. braten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kümmel würzen. Die Eier mit der gehackten Petersilie über die Knödel geben und in 30 Sek. stocken lassen, dabei immer wieder durchrühren. Warm halten.

3. Zwischendurch die Rindsbriah mit beiden Senfsorten in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen. Sahne unterrühren, die Sauce nochmals aufkochen und in ca. 2 Min. bei mittlerer Hitze sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knödel mit der Sauce auf Tellern anrichten, restliche Petersilie darüberstreuen, servieren.