

Rezept

Schweizer Käsesauce mit Kirschwasser zu Spinat-Semmelknödeln

Ein Rezept von Schweizer Käsesauce mit Kirschwasser zu Spinat-Semmelknödeln, am 19.04.2024

Zutaten

150 ml Milch	300 g geschnittenes Knödelbrot (vom Bäcker)
4 Eier (Größe M)	1 große Zwiebel (ca. 150 g)
200 g junger Blattspinat	2 EL Butter
1-2 EL Semmelbrösel	Salz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	Muskatnuss, frisch gerieben
200 ml trockener Weißwein oder Prosecco	100 g Greyerzer
100 g Schweizer Emmentaler	1 TL Speisestärke
200 g Sahne	1 EL Kirschwasser
gemahlener Kümmel	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 715 kcal

Zubereitung

1. Die Milch lauwarm erhitzen. Das Brot in einer Schüssel mit der Milch übergießen und 5 Min. quellen lassen. Die Eier darüberschlagen – aber noch nicht unterrühren, sondern so stehen lassen.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Blattspinat von den Stielen befreien, gründlich waschen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Noch besser mit einer Salatschleuder trocken schleudern.
3. Die Butter in einem Topf (24 cm Ø) aufschäumen lassen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze in 3 Min. glasig dünsten. Den Spinat dazugeben und 2 Min. unter ständigem Rühren garen. Den Spinat herausnehmen, auskühlen lassen und grob durchhacken.
4. Jetzt die Knödelmasse mit den Händen vermengen, gehackten Spinat und 1 EL Semmelbrösel dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse kräftig mischen und 10 Min. quellen lassen. Mit angefeuchteten Händen daraus acht Knödel formen.
5. In einem großen, breiten Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Knödel hineinlegen, aufkochen und 5 Min. siedend kochen lassen. Dann zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Min. ziehen lassen.

6. In der Zwischenzeit für die Sauce den Weißwein in einem Stieltopf (24 cm Ø) aufkochen lassen. Die beiden Käsesorten in feine Streifen schneiden oder reiben. Die Stärke mit einem Schuss kaltem Wasser glatt rühren. Käse zum Wein geben, die Stärke einrühren und die Sauce bei kleiner Hitze 12 Min. köcheln lassen, dabei mit einem Kochlöffel ständig rühren. Der Käse soll sich dabei mit der Flüssigkeit verbinden (emulgieren).
-
7. Die Sahne nach und nach dazugießen. Nochmals aufkochen lassen, das Kirschwasser dazugeben und die Sauce mit Pfeffer und Kümmel abschmecken. Je nach Geschmack noch salzen, aber Vorsicht, denn der Käse ist bereits sehr würzig. Die Spinatknödel aus dem Wasser heben und mit der cremigen Sauce servieren.