

Preiselbeerknödel mit Nussbröseln

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Knödel:

600 g Kartoffeln (mehlig kochend)
30 g Butter
80 g Maizena (Maisstärke)
1 Eigelb
4 EL Wildpreiselbeeren (aus dem Glas)
Meersalz
frisch geriebene Muskatnuss

Nussbrösel

50 g Butter
3 EL Paniermehl
3 EL gemahlene Haselnusskerne



Zubereitung:

Knödel

Die Kartoffeln schälen, waschen, je nach Grösse halbieren oder vierteln und im Salzwasser gar kochen.

In einem weiteren Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. In einem kleinen Topf die Butter zerlassen. Die gekochten Kartoffeln abgiessen, kurz ausdampfen lassen und heiss durch die Kartoffelpresse drücken (ev. Passevite). Mit Salz und Muskatnuss würzen und mit der flüssigen Butter, dem Maizena und dem Eigelb verkneten. Die Masse zu einer dicken Rolle formen und in 8 (16) Portionen teilen. Jede Portion etwas flach drücken, einige Preiselbeeren darauf geben und die Masse zu runden Knödeln formen. Die Knödel in das siedende Salzwasser geben und ca. 15 Minuten gar ziehen lassen.

Brösel

In einer zweiten Pfanne die Butter aufschäumen lassen. Das Paniermehl und die Haselnüsse unter öfterem Rühren goldbraun rösten. Die Knödel mit dem Schaumlöffel aus dem Kochwasser heben, abtropfen lassen und in den Nussbröseln wenden.

Als Beilage zum Rehrücken servieren.

Zubereitungszeit: ca 1-1/2 Stunden