

Gerhardts Rezept des Monats

Käse-Lauch-Klößchen mit Curry-Apfel

Zubereitung

1. Das Brot würfeln, auf einem Blech verteilen und im Backofen 30 Minuten bei 50° C (Gas Stufe 1, Umluft 45°) trocknen. Milch und Butter in einen Topf geben, kräftig würzen und aufkochen.
2. Brotwürfel in eine Schüssel geben und mit der Milch begießen. In feine Streifen geschnittenen Lauch dazugeben, umrühren und alles 20 Minuten ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit die geschälten, entkernten Äpfel für das Apfelmus würfeln.
4. Butter, Zucker und Curry unter Rühren im Topf erhitzen. Apfelstücke dazugeben und mit dem Weißwein ablöschen. 20 Minuten zugedeckt leise köcheln lassen. Anschließend mit einem Stabmixer grob pürieren.
5. Die durchgezogene Brotmasse abschmecken, die 4 Eigelb und den Reibekäse unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Brotmasse heben.
6. Hände kalt abwaschen und 24 kleine Knödel formen. Diese kurz in leicht köchelndem Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen, gleich entnehmen und abkühlen lassen.
7. Vor dem Servieren von allen Seiten im Butterschmalz anbraten und sofort mit dem aromatischen Apfelmus servieren.

Zutaten für 24 kleine Knödel

200 g Sauerteigbrot
300 g Weißbrot
400 ml Milch
1 EL Butter
Salz, Pfeffer, Muskat
½ Stange Lauch,
nur das Grüne
4 Eier (getrennt)
50 g Käse, gerieben
100 g Butterschmalz

Für das Apfelmus

4 Äpfel (350 g)
2 EL Zucker
2 EL Butter
1 TL Currypulver
100 ml Weißwein

Gerhardts Weinempfehlung

Wenns ein wenig exotischer sein darf: Kleine, feine Brotnödel mit gar nicht alltäglichem Dip. Der Aufwand lohnt sich, selbst Fleischliebhaber begeistert dieses Gericht!
Gerade das herzhaft Curry braucht einen kräftigen Wein, daher empfehlen wir unsere Blanc-de-Noir-Weine dazu.

