

Osterpinzen Knödel mit geselchter Füllung mit Eierbolognese.

für 4 Personen

Zutaten:

250 g Osterpinzen
50 ml Milch
Salz, Pfeffer, Muskat
50 g Petersilie fein gehackt
2 Eier

1 Zwiebel
15 g Butter
40 g Mehl (griffig)

Für Die Füllung:

1 Zwiebel
100 g Oster Geselchtes
20 g Frischkäse

Für Die Bolognese:

1 Hart gekochtes Ei
70 g Semmelbrösel
150 g geklärte Butter



ZUBEREITUNG:

Für die Füllung das Geselchte sowie den Zwiebel in kleine feine Würfel schneiden und in etwas Öl anschwitzen. Kurz überkühlen lassen und mit dem Frischkäse vermengen.

Mit Salz und Pfeffer und frischen Kräutern abschmecken. Kleine Knödel formen.

Für die Pinzenknödel die Pinze in sehr dünne Scheiben (5-10 mm) oder kleine Würfel schneiden. Die Milch erwärmen, über die Pinzenstücke gießen und für ein paar Minuten ziehen lassen.

Anschließend Salz, Pfeffer, Muskat, die feingehackte Petersilie und die vorher versprudelten Eier gut mit der eingeweichten Masse unterkneten – am besten mit feuchten Händen.

Die Zwiebel schälen, fein reiben oder schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter leicht andünsten (nicht braun werden lassen). Diese ebenfalls unter die Knödelmasse geben und alles gut durchkneten.

Nun die Schinkenknödel mit der Semmelmasse ummanteln mit feuchten Händen (oder mit Hilfe eines Eisportionierers) beliebig große Knödel formen: Dabei den Teig gut zusammendrücken und Kugeln formen, anschließend in Mehl wenden.

Für Die Bolognese Butter und Brösel miteinander vermischen und 1 mal aufkochen lassen.

Die hart gekochten Eier durch ein Sieb oder mit einer feinen Reibe in die Butterbröselmischung geben mit Salz und Pfeffer abschmecken fertig.

*Viel Freude beim Ausprobieren wünscht
Ihnen das Steirerhof-Küchenteam*