

Nacho Knödel

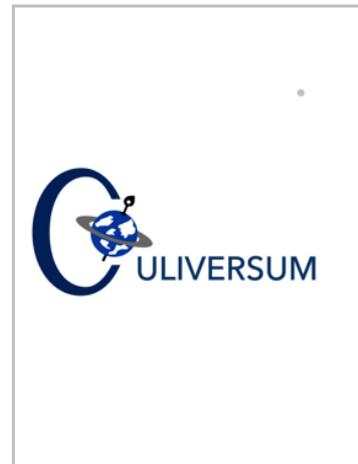
Zutaten

Käsesauce:

- 1** Schalotte, fein gewürfelt
- 1** Knoblauchzehe, fein gehackt
- 20 g** Butter
- 100 ml** Weißwein
- 100 ml** Gemüsebrühe
- 200 ml** Sahne
- 40 g** Emmentaler, gerieben
- 40 g** Gorgonzola, zerbröseln
- 40 g** Bergkäse, würzig, gerieben
- Natursalz
- Pfeffer aus der Mühle

Nachoknödel:

- 150 ml** Milch
- 1 TL** Koriandergrün, fein geschnitten
- 1** Chilischote, rot, gehackt
- 3 Pr.** Natursalz
- Pfeffer aus der Mühle
- 200 g** Nachos, fein zerbröseln
- 200 g** Toastbrot, gewürfelt
- 2 Stck** Eier
- 3 EL** Paprikapulver, mild, zum Wälzen der Knödel



Methode

- 1) Für die Käsesoße die Schalottenwürfel und den Knoblauch in einem Topf in Butter glasig anschwitzen. Dann mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen und die Sauce durch sprudelndes Kochen ohne Deckel auf die Hälfte reduzieren. Die Sahne dazugeben und nochmals auf die Hälfte einkochen.
- 2) Die Reduktion durch ein Sieb passieren, anschließend die Käsemischung in der nicht mehr kochenden Flüssigkeit auflösen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit dem Pürierstab schaumig mixen.
- 3) Milch mit Koriander, Chili, Salz und Pfeffer aufkochen. Die zerbröselten Nachos und die Toastbrotwürfel mischen und mit der heißen Milch überbrühen. Abgedeckt 25 Minuten ziehen lassen.

4) Das eingeweichte Knödelbrot mit den Eiern zu einem gut bindenden Teig vermischen. Nicht kneten! Mit befeuchteten Händen 8 Knödel formen und diese in reichlich kochendem Salzwasser 20 Minuten sanft wallend gar ziehen lassen.

5) Die Knödel abtropfen lassen, mit Paprikapulver bestäuben und mit Sauce und Nachos servieren.

Quelle: Michael Schleipfer (4 Portionen)
