

# CHAMPIGNON CAMEMBERT-KARTOFFEL-KNÖDEL MIT WEINKRAUT



## REZEPT für 4 Portionen



## ZUTATEN FÜR DIE KARTOFFELMASSE

800 g mehlig kochende Kartoffeln  
4 Eigelb, 60 g Kartoffelstärke  
Pfeffer, Salz, frisch geriebener Muskat

## FÜR DIE KÄSEFÜLLUNG

1 reifer Champignon Camembert Rahm 125 g  
1 Eigelb  
50 g Zwiebelwürfel  
Salz, Pfeffer, Kümmel, Paprika

## FÜR DAS WEINKRAUT

50 g Zwiebelwürfel  
30 g Butterschmalz  
500 g Weißkraut, vom Strunk befreit und in feine Streifen geschnitten  
60 ml trockener Weißwein (z. B. Weißburgunder)  
Salz, Pfeffer, geriebener Muskat  
2 TL Majoranblättchen, 1 TL Schnittlauchröllchen

## AUSSERDEM

Mehl, Ei und Semmelbrösel zum Panieren  
Pflanzenöl zum Frittieren

## ZUBEREITUNG

600 g der Kartoffeln schälen, waschen, in kochendes Salzwasser geben und in 20-25 Minuten garen. Wasser abgießen und Kartoffeln im vorgeheizten Ofen (180 °C) 5 Minuten ausdampfen lassen. Durch die Kartoffelpresse drücken.

Die restlichen Kartoffeln schälen und fein reiben. Mit den durchgepressten Kartoffeln, dem Eigelb und der Kartoffelstärke vermengen und würzen. Masse zu Kugeln formen (z. B. mit Eisportionierer) und beiseite stellen.

Für die Käsefüllung Champignon Camembert mit einer Gabel zerdrücken. Mit Eigelb und Zwiebelwürfeln verkneten. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprika würzen. Die vorbereiteten Kartoffelknödel mit der Käsemasse füllen.

Für das Weinkraut die Zwiebeln im heißen Butterschmalz glasig dünsten. Das Kraut darin anschwitzen, mit Wein ablöschen und zugedeckt weich dünsten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran würzen und vor dem Servieren mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Je einen Teller mit Mehl, verquirltem Ei und Semmelbrösel füllen und die Knödel darin nacheinander wälzen. Öl erhitzen und die Knödel goldgelb frittieren. Mit dem Kraut auf Tellern anrichten und heiß servieren.

(Rezeptidee und Foto: [www.milchland-bayern.de](http://www.milchland-bayern.de))

Weitere Rezepte unter: [www.kaeserei-champignon.de](http://www.kaeserei-champignon.de)