

Predigtstuhl Bergrestaurant: Rote-Bete-Knödel mit Sahne-Meerrettich-Sauce

Das brauchen vier Knödelfans:

Rote-Bete-Knödel:

- 1 Zwiebel
- 1 EL Olivenöl kalt gepresst
- 300 g Knödelbrot oder 6 altbackene Semmeln
- 200 g Rote Bete gekocht
- 200 ml Gemüsebrühe
- 3 Eier
- 100 g Käse gerieben
- 1 EL Petersilie gehackt
- 0,5 TL Kümmel gemahlen
- Salz und Pfeffer

Meerrettich-Sauce:

- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 400 ml Gemüsebrühe
- 2 Kartoffeln ca. 200 Gramm
- 100 ml Sahne
- 30 g Parmesan gerieben
- 2 EL Sahnemeerrettich

So wird's gemacht:

1. Die Zwiebel schälen, waschen und klein würfeln. Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin goldbraun anbraten. Die Pfanne zur Seite stellen und die Zwiebelwürfel abkühlen lassen.
2. Semmeln klein würfelig schneiden und in eine große Schüssel geben. Die vorgekochte, geschälte Rote Bete klein schneiden (Handschuhe benutzen, es färbt sehr stark rot), mit 100

ml Gemüsebrühe pürieren und dazugeben. Die Eier mit den restlichen 100 ml Gemüsebrühe gut verrühren und darübergießen.

3. Die abgekühlten Zwiebelwürfel, den Käse und die Petersilie untermengen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken und durchkneten, am besten mit den Händen. Die Rote-Bete-Masse sollte saftig und fest sein. Die Konsistenz allenfalls mit Semmelbröseln oder Brühe ausgleichen. Die Knödelmasse zugedeckt für 30 Minuten durchziehen lassen.

4. Aus der Rote-Bete-Knödelmasse mit nassen Händen 12 Knödel formen (Tennisballgröße). Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen (ich füge 1 Lorbeerblatt und 3 Pimentkörner hinzu). Die Hitze reduzieren, Wasser sollte sanft wallen. Die Rote-Bete-Knödel darin 12-15 Minuten garen. Am Beginn der Kochzeit den Topf leicht rütteln bzw. bei Bedarf die Knödel vom Boden lösen, damit sie nicht festkleben.

Meerrettich-Sahne-Sauce:

5. Zwiebel abziehen, waschen und fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen.

6. Die Kartoffeln schälen, waschen und fein raspeln, dazugeben und alles zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Sahne und Parmesan zufügen, so lange rühren bis die Sauce dick genug ist.

7. Die Meerrettich-Sauce mit einem Stabmixer fein pürieren. Zum Schluss, je nach Schärfewunsch, Sahnemeerrettich untermengen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Anrichten:

8. Auf vorgewärmten Tellern einen Meerrettich-Spiegel platzieren, 2 oder 3 Rote-Bete-Knödel daraufsetzen und mit fein gehackter Petersilie bestreut servieren. Dazu am besten auf separatem Teller einen Salat nach Wahl oder geschmortes Gemüse geben.

Tipp: Die Rote-Bete-Knödel kann man als Beilage zu Fleischgerichten servieren oder mit zerlassener, leicht gesalzener Butter und reichlich frisch geriebenem Parmesan. Die Knödel lassen sich übrigens wunderbar einfrieren.

Die Meerrettich-Sahne-Sauce schmeckt zum Beispiel auch köstlich zu Kartoffeln, Rind- und Hackfleisch.