

Südtiroler Käsesemmelknödel

Für ca. 9 Personen: ergibt 27 Knödel 2 große Töpfe

Zutaten:

15 alte Semmeln
5 alte Brezen
6 Eier
¾ L Milch
3 große Schalotten in Würfel
200 g Bergkäse
200 g St. Agur
1 ½ Bund Petersilie, Salz Pfeffer aus der Mühle
1 frisch geriebene Muskatnuss

Die Semmeln und die Brezen in kleine Würfel schneiden und mit der Milch übergießen und einige Stunden ziehen lassen. Die Schalottenwürfel goldgelb anrösten, die Eier und die restlichen Gewürze dazugeben, alles gut vermengen. Gegebenenfalls noch Semmelbrösel oder Milch zugeben, beziehungsweise noch etwas Kartoffelstärke begeben. Den Bergkäse und den St. Agur in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Probeknödel formen und in kochendes Salzwasser geben.

Restlichen Teig zu Knödeln formen und ca. 20 Minuten in Salzwasser ziehen lassen.

2 Stück frisch geriebener Parmesan (ca. 600g)

Zwischendurch den Parmesan reiben.

Dies geschieht am besten in einer Küchenmaschine mit der kleinsten Reibe.

3 ½ Stück Butter

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und die Salbeiblätter darin ziehen lassen.

10 - 20 frische Salbeiblätter

Jeweils zwei Knödel in einem tiefen Teller anrichten, mit Salbei und der Butter übergießen und mit reichlich geriebenen Parmesankäse bestreuen.

Dazu passt am besten ein trockener Rotwein

von

www.espritduvin.de

Wie zum Beispiel der

**Le Petit du Clos
vom Clos Triguedina**