



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Allgäuer Sennerknödel

Zutaten:

800 g mehlig kochende Kartoffeln
100 g Mehl
2 St Eigelb
240 g Kalbsbrät
1 kl. Bund Petersilie
150 g geriebener Emmentaler
300 ml Sahne
Salz, Muskat und Pfeffer nach Belieben
Etwas Mondamin

*für 4
Personen*

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und weichkochen. Danach abschütten und durch eine Kartoffelpresse drücken - auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit hackt man die Petersilie und vermischt diese mit dem Kalbsbrät. Aus dem werden 12 nussgroße Kugeln geformt, welche in einer Pfanne rundum angebraten werden.

Zu den Kartoffeln Mehl, Eigelbe, Salz, Muskat und Pfeffer geben. Das Ganze zu einem festen Teig verkneten.

Den Kartoffelteil in 12 gleich große Stücke teilen. Jedes angebratene Fleischstückchen mit einem Kartoffelteilstück umhüllen und zu einem Kloß formen. In etwas Mondamin wälzen und anschließend in kochendes Salzwasser geben und ziehen lassen. Nach etwa 8 Minuten die Klöße - sie sollten an die Wasseroberfläche gestiegen sein - aus dem Wasser heben und in eine gebutterte feuerfeste Form setzen, mit der Sahne übergießen und dem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

Mein Tipp:

Wer es noch etwas herzhafter mag, kann die Form noch zusätzlich mit einer aufgeschnittenen Knoblauchzehe ausreiben.