



Brioche Quark Knödel



4 Portionen



ZUTATEN

- 400 g Brioche Brot
- 250 g Magerquark
- 1 ½ TL Kardamom Pulver
- 1 Messerspitze Muskatblütenpulver (Macis) oder Muskatnusspulver
- 3 Eier
- 350 ml Milch
- 6 El Paniermehl (Panko)
- 100 g weiche Butter
- 2 weiße Zwiebeln
- 1 EL Majoran
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Abrieb von einer Orange oder Zitrone



ZUBEREITUNG

- 400 g Brioche Brot in ca. 1 cm Würfel schneiden, zur Seite stellen.
- Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und bei mittlerer Temperatur in Olivenöl glasig anschwitzen lassen.
- Die Zwiebeln mit Majoran, Muskatblütenpulver oder Muskatnuss, Kardamom, Salz & Pfeffer würzen, kurz mit anschwitzen lassen. Achtung - nicht braun werden lassen.
- 400 ml Milch zu den Zwiebeln geben und kurz aufkochen lassen.
- Nach dem Aufkochen, die Zwiebel-Milch Flüssigkeit gleichmäßig über das geschnittene Brioche schütten und vorsichtig umrühren. Danach für 5 min abgedeckt ziehen lassen.
- Anschließend Eier, Quark, Butter & den Abrieb einer Zitrone oder Orange zur Briochemasse dazugeben und gut vermengen.
- Die Brioche-Quarkknödelmasse nun portionsweise auf eine Stück Frischhaltefolie geben, einwickeln und stramm zu einer Rolle formen. Danach noch einmal in Alufolie einschlagen, wie ein Bonbon einwickeln und die Enden gut zusammendrücken. (6-8 cm) Dies geht auch wunderbar mit einer Stoffserviette.



Anschließend werden die Knödel in einem Topf mit heißem Wasser bei ca. 80-85 °C für ca. 25-30 min gegart - je nach Dicke der Rolle. Nach Ende der Kochzeit wird die Rolle ausgepackt und in Scheiben geschnitten.

Bei Bedarf kann man die Scheiben danach in einer Pfanne mit Butter anbraten. Das Rezept kann auch wunderbar im Dampfgarer zubereitet werden.

