

13. Mai

Auf unserer Pilgerreise von Diedorf nach Rom sind wir durch drei Länder unterwegs und durchqueren unterschiedliche Regionen.

Wer schon einmal Wallfahren, Pilgern und Wandern war, der weiß es, wie schön ist nach einer langen Wegstrecke in einem Gasthaus ein gutes Essen zu bekommen. Aktuell ist die Bewirtung schwierig, deshalb haben wir für Dich täglich ein gutes einfaches Gericht ausgewählt, passend zu den Regionen, die wir durchwandern und das Du gerne zuhause kochen kannst.

Heute gibt es das Startmenü.....

Ammergauer Alpenknödel mit Bärlauch und Nussbutter für 2 Personen

200g	Semmel würfelig geschnitten, Niedermaiers Baguette oder Laxgangs Buttermilchweißbrot
1	Zwiebel
2 EL	Butter zum Anbraten
120 ml	Milch
2	große Eier, z.B. vom Stellenbauernhof in Anhausen
50 g	Bärlauch, aus dem Anhauser Tal, bitte ohne Maiglöckchen-Anteil Salz, Pfeffer, Muskat, Mehl oder Semmelbrösel Parmesan oder aromatischer Käse von der Landkäserei
100 g	Butter für die Nussbutter

Die Semmel (würfelig geschnitten) oder Knödelbrot in eine Schüssel geben. Zwiebel fein hacken, mit Butter goldgelb dünsten, zum Knödelbrot geben. Milch, Eier und Salz verquirlen, dazu geben und alles durchmischen, ca ½ Std. quellen lassen.

Bärlauch waschen, fein schneiden und untermischen.

Mit Pfeffer und Muskat würzen. Sollte der Teig zu weich sein, mit Mehl oder Semmelbrösel binden.

Salzwasser zum Kochen bringen.

Mit feuchten Händen Knödel formen und in das kochende Salzwasser geben, die Hitze reduzieren und etwas 15 Min (je nach Größe der Knödel) ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Butter erwärmen, leicht bräunen.

Je nach Geschmack Käse reiben.

Die Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und auf Tellern mit frisch geriebenem Käse oder Parmesan bestreuen. Butter darüber geben und genießen.

Man kann sie als Beilage (natur ohne Käse) reichen oder als Hauptspeise mit Salat.

Getränke-Empfehlung:

Ein zünftiges Helles aus der Region.