

Käseknödel mit Spinatsauce und Champignons

Kaasknoedels met spinaziesaus en champignons

voor de Käseknödel:

1 ui
400 gr. Semmelwürfel (kleine blokjes hard, oudbakken witbrood)
4 eieren
2½ dl. melk
nootmuskaat
zout
250 gr. pittige bergkaas, geraspt
2 el. gehakte bladpeterselie
4 el. boter

voor de spinaziesaus:

1 kleine ui
1 pak (ontdooide) diepvriesspinazie (450 gr.)
250 gr. kastanjechampignons
zout en peper
2 dl. groentebouillon
1 el. bloem

Voor de Käseknödel klop je de eieren los met de melk. Kruid het met een half theelepeltje zout en wat nootmuskaat. Giet het mengsel over de blokjes witbrood en laat het een kwartiertje zo staan.

In de tussentijd snipper je de ui en bak je ze in een pannetje met een beetje boter zachtjes tot ze glazig wordt en lichtbruin gaat kleuren. Zet het vuur uit en laat het afkoelen.

Breng een grote pan met gezouten water aan de kook.

Meng de afgekoelde ui, de gehakte peterselie en de geraspte bergkaas door het ei-broodmengsel. Kneed het eens goed door en verdeel het in vier stukken. Ieder stuk verdeel je opnieuw in vieren. Daar vorm je dan met vochtige vingers balletjes van, ongeveer zo groot als een pingpongbal. Die laat je in het kokende water glijden. Zet het vuur laag, zodat het water nog wat golft, maar niet meer borrelt, en kook de Käseknödel in een kwartiertje gaar.

Smelt de boter in een koekenpan. Haal de Käseknödel uit het water met een schuimspaan, laat ze eventjes uitlekken en bak ze dan in de hete boter rondom mooi lichtbruin.

www.ajvar.nl



Oostenrijk

Ondertussen maak je de spinaziesaus. Doe de spinazie in een vergiet en laat het goed uitlekken. Borstel de champignons schoon, snij ze in plakken en bak ze al omscheppend in een scheut olie op hoog vuur tot ze hun vocht zo'n beetje verloren hebben. Schep ze uit de pan en hou ze apart.

Laat de pan van het vuur af even afkoelen. In de tussentijd snipper je de ui. Laat wat olie of boter smelten in de pan en bak de ui op een laag vuurtje tot ze glazig is. Strooi er een overvolle eetlepel bloem overheen, schep het goed om en giet er dan scheutje voor scheutje de bouillon bij. De bedoeling is dat het een dikke saus wordt. Kruid het met zout en peper en meng er de champignons onder. Laat het allemaal goed doorwarmen.

Verdeel de spinaziesaus over vier (voorverwarmde) borden, en leg op elk bord vier goudbruin gebakken Käseknödel.