

Oostenrijk

Spinatknödel

Spinazieknoedels

1 ui
boter
450 gr. diepvries spinazie (of 700 gr. verse)
300 gr. Semmelwürfel (harde witte broodjes, in kleine blokjes gesneden)
1¼ dl. melk
2 eieren
1 el. gehakte bladpeterselie
zout en peper
2 el. bloem
Parmezaanse kaas

Als je verse spinazie wilt gebruiken, laat hem dan slinken in een grote pan. Diepvriesspinazie laat je ontdooien. Knijp het vocht uit de spinazie en hak het fijn.

Snippet de ui en bak ze in de boter op een zacht vuurtje glazig. Laat het afkoelen.

Klop de melk los met de twee eieren. Doe de blokjes witbrood in een kom en overgiet het met de melk. Meng er de spinazie, de ui en de peterselie door. Kruid het met zout en peper, kneed de massa goed door en laat het een uurtje rusten.

Meng de bloem door de massa. Vorm er nu met vochtige handen knödel van, maatje XXL pingpongbal. Breng een grote pan water aan de kook, doe er een schep zout in. Zet de hitte nu lager zodat het water niet meer echt borrelt, maar nog licht golft. Laat de spinazieknoedels erin glijden en laat ze in 10 - 12 minuten garen. Ga in het begin af en toe over de bodem met een houten spatel zodat ze niet aan de pan blijven kleven.

Kook knödel altijd op matige hitte en zonder deksel op de pan. Zorg dat het water niet heftig borrelt, want dan vallen de knoedels uit elkaar. Tip: als je een el. aardappelzetmeel door het kookwater mengt blijven ze zeker heel.

Laat een flinke klont boter bruin worden in een koekenpan. Haal de gare Spinatknödel uit de pan met een schuimspaan, laat ze even uitlekken en rol ze dan even heen en weer door de hete boter. Leg de Spinatknödel op voorverwarmde borden, giet er de boter die nog in de pan zit overheen en bestrooi ze rijkelijk met geraspte Parmezaanse kaas. Opdienen met een frisse salade.