



Ein Kreation von Markus Felchner & Udo Rössel
2. Preis Käsebrötchen-Award 2018

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. B0024 _ Seite 1

Semmelknödel Scheiben

mit Heinrichsthaler Reibekäse Gouda

Grundrezept: 30 Stück

Grundrezept: 1 Kasten

0,400 kg Brötchen, Brot vom Vortag

0,300 l Milch

0,150 kg Zwiebeln (2 Stk.)

0,150 kg Eier (3 Stk.)

0,050 kg Butter

0,020 kg Petersilie

0,020 kg Schnittlauch

Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker

1,090 kg Semmelknödelmasse, ca.

Herstellung:

Brötchen, Baguette, Ciabatta und/oder Brot vom Vortag in dünne Scheiben oder kleine Würfel schneiden. Bewährt hat sich eine Mischung aus 75 % hellen und 25 % dunklen Sorten. Auf Blechen kurz im Ofen trocknen.

Die getrocknete Brötchen in eine große Schüssel oder einen Edelstahlkessel geben. Petersilie fein hacken. Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Zwiebel in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne oder einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze 2 bis 3 Minuten glasig dünsten. Milch hinzufügen und erwärmen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Zucker kräftig würzen. Alles über die Brötchen gießen, vorsichtig vermischen und 10 Minuten durchziehen lassen.

Eier mit einem Schneebesser verquirlen bzw. etwas aufschlagen. Eventuell einen Schuss Milch zufügen. Eier, Petersilie und Schnittlauch zu der Semmelknödelmasse geben und alles mit den Händen vorsichtig zu einer gleichmäßigen Masse vermischen.

Die Semmelknödelmasse in eine gut gebutterte Kastenform geben und gleichmäßig verteilen. Mit Backpapier und einem Blech abdecken.

Bei 190 bis 200 °C ca. 25 bis 30 Minuten backen.

Nach dem Backen die Semmelknödel in der Form einige Minuten stehen lassen. Dann aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

Tipp: Die Flüssigkeit aus Milch, Butter und Zwiebel sollte sehr kräftig gewürzt sein. Die leichte Überwürzung relativiert sich durch die Zugabe von Eiern und Brot.

Wer will kann auch etwas Salz gegen eine gekörnte Brühe austauschen.

Zum Portionieren in gleichmäßige Scheiben, den Semmelknödel am besten etwas anfrieren.

Semmelknödel im Kasten können mit herkömmlichen Backkästen, Toastbrotkästen oder auch in einem Stollenverbundkasten hergestellt werden. Die Kästen immer mit einem Blech abdecken, damit die Semmelknödelmasse in einem leicht geschlossenen System garen kann.

Die Backzeit der Größe des Kastens anpassen.



Ein Kreation von Markus Felchner & Udo Rössel
2. Preis Käsebrötchen-Award 2018

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. B0024 _ Seite 2

Semmelknödel Scheiben

mit *Heinrichsthaler Reibekäse Gouda*

Variante: Käse-Speck Semmelknödel

0,125 kg Heinrichsthaler Reibekäse Gouda

0,125 kg Speckwürfel, durchwachsen

Mit den Eiern und Kräutern zusammen unter die Massen mengen.

Variante: Käse-Kräuter-Semmelknödel

0,150 kg Heinrichsthaler Reibekäse Gouda

0,010 kg Petersilie

oder

0,030 kg „8 Kräuter“ TK-Mischung. Diese Kräutermischung ersetzt dann den Petersilie und Schnittlauch.

Mit den Eiern und Kräutern zusammen unter die Massen mengen.

Variante: Speck-Semmelknödel

0,150 kg Speckwürfel, durchwachsen

Mit den Eiern und Kräutern zusammen unter die Massen mengen.

Variante: Spinat-Käse-Semmelknödel

0,200 kg Heinrichsthaler Reibekäse Gouda

0,400 kg Blattspinat, frisch blanchiert oder TK

0,003 kg Knoblauch (1 Knoblauchzehe)

Milch um ca. 0,100 l reduzieren, da der Spinat zusätzlich Feuchtigkeit einbringt.

Spinat etwas klein hacken. Mit der kleingehackten Knoblauchzehe zu den glasig gedünsteten Zwiebeln geben, kurz anschwitzen. Milch zugeben und erwärmen und alles zusammen zu den Brotwürfeln geben.

Reibekäse mit den Eiern und Kräutern zusammen unter die Masse mengen.

Bei den Varianten mit Käse und Speck kann etwas weniger Salz verwendet werden, da der Käse und der Speck etwas Salzigkeit mitbringen.

Wer will, kann selbstverständlich Heinrichsthaler Reibekäse Gouda auch gegen andere Reibekäsesorten austauschen, wie Heinrichsthaler Reibekäse Emmentaler, Edamer oder Heinrichsthaler Reibekäse Pizza/Bäckerkäse.

