

Rezept Brennesselknödel 12 Stück

Zutaten:

- 250 g Brennessel-Blätter (Spitzen sammeln)
- 375 g Knödelbrot
- 150-160 ml Milch
- 4 Eier
- 1 Zwiebeln
2-3 EL Mehl
- 60 g Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Salbeiblätter
- 100 g geschälte Walnüsse
- Parmesan

Zubereitung

- Brennesselblätter, klein schneiden und in einem großen Topf mit köchelndem Wasser 2 Min. blanchieren. Dann abseihen, abtropfen und auskühlen lassen.
- Milch erwärmen und über das Knödelbrot gießen. Die Eier hinzufügen und alles gründlich vermischen.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in der Butter anrösten. Gemeinsam mit dem Mehl und den Brennesselblättern zur Knödelmasse geben. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und alles gut vermischen. Die Masse zugedeckt etwa 20 min. ruhen lassen.
- Mit nassen Händen etwa 24 kleine Knödel formen und in siedendes Salzwasser legen. Knödel 20 min. ziehen lassen.
- Für die braune Butter diese in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze so lange leicht köcheln lassen, bis die Butter braun ist (Achtung: nicht verbrennen!). Dann ein Sieb mit Küchenrolle auslegen und die Butter abseihen. Anschließend die braune Butter wieder in einem Topf geben, $\frac{3}{4}$ der Salbeiblätter sowie alle Walnüsse hinzugeben und kurz anrösten.
- Knödel mit brauner Salbei-Walnuss-Butter, gehobeltem Parmesan sowie den restlichen Salbeiblättern anrichten und servieren.