

Osterpinzenknödel mit geselchter Füllung und Eierbolognese

für 4 Personen

Zutaten:

250 g Osterpinzen
50 ml Milch
Salz, Pfeffer, Muskat
50 g Petersilie fein gehackt
2 Eier
1 Zwiebel
15 g Butter
40 g Mehl (griffig)

Für die Schinkenfüllung:

1 Zwiebel
100 g Ostergeselchtes
20 g Frischkäse

Für die Eierbolognese:

1 hartgekochtes Ei
70 g Semmelbrösel
150 g geklärte Butter
Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG:

Für die Füllung das Geselchte sowie die Zwiebel in kleine, feine Würfel schneiden und in etwas Öl anschwitzen. Kurz überkühlen lassen und mit dem Frischkäse vermengen. Mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern abschmecken. Danach in kleine Knödeln formen.

Für die Pinzenknödel die Pinze in sehr dünne Scheiben (5-10 mm) oder kleine Würfel schneiden. Die Milch erwärmen, über die Pinzenstücke gießen und für ein paar Minuten ziehen lassen.

Anschließend Salz, Pfeffer, Muskat, die feingehackte Petersilie und die vorher versprudelten Eier gut mit der eingeweichten Masse verkneten – am besten mit feuchten Händen.

Die Zwiebel schälen, fein reiben oder schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter leicht andünsten (nicht braun werden lassen). Diese ebenfalls unter die Knödelmasse geben und alles gut durchkneten. Nun die Schinkenknödel mit der Semmelmasse ummanteln und mit feuchten Händen (oder mit Hilfe eines Eisportionierers) beliebig große Knödel formen: Dabei den Teig gut zusammendrücken, Kugeln formen und anschließend in Mehl wenden.

Für die Bolognese Butter und Brösel miteinander vermischen und 1 mal aufkochen lassen.

Die hartgekochten Eier durch ein Sieb oder mit einer feinen Reibe in die Butterbröselmischung geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken fertig.

*Viel Freude beim Ausprobieren wünscht
Ihnen das Steirerhof-Küchenteam*