Kochen mit Elfriede

Eine Produktion von mühlviertel.TV

Gemüsesuppe

Zutaten:
Für 6 Portionen:
1 mittlere Zwiebel, 300 g Lauch, 250 g Erdäpfel, 250 g Karotten, 50 g Sellerie, Salz, Pfeffer aus der Mühle, ½ TL Koriander (gemahlen), ½ l Milch, 2 EL Butter, ca. ¾ l Gemüsebouillon

Zubereitung:
Zwiebel kleinwürfelig schneiden, Lauch in dünne Ringe schneiden, Erdäpfel, Karotten und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden.
Butter schmelzen, Zwiebel und Lauch glasig darin anrösten. Das restliche Gemüse dazugeben, kurz durchrösten und mit Milch und Suppe aufgießen.
Mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen. Die Suppe ca. 25 Minuten köcheln lassen. Vor dem Servieren mit dem Mixstab nur ganz kurz pürieren. Es sollen noch ganze Gemüsestücke drinnen sein. Mit Schnittlauch bestreuen und mit den Kaspressknödel servieren.

Kaspressknödel

Zutaten:
Für 4 Portionen:
250 g Semmelwürfel, ca. 200 ml warme Milch, 1 Zwiebel, 250 g würzigen Käse (zbsp. Bergkäse), 2 EL Butter, 1 Bund Petersilie, 3 Eier, Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskatnuss, ca. 2-3 EL Mehl (je nach Festigkeit);
Butterschmalz oder Öl zum Backen

Zubereitung:
Semmelwürfel in eine Schüssel geben, salzen, pfeffern, Muskatnussdazugeben. Den Käse in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Zwiebel kleinwürfelig schneiden und in Butter hell rösten und mit der kleingeschnittenen Petersilie zu den Semmeln geben. Das Ganze mit der heißen Milch übergießen, gut durchmischen und etwas ziehen lassen. Zum Schluss das Mehl dazugeben.
Mit nassen Händen kleine Knödel formen, etwas flach drücken und in heißem Butterschmalz herausbacken.

Schärdinger

Trachten Wichtlstube