

Variationen von der Edelweissen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zutaten für die Nuggets:

400 g Edelweisse
frische gehackte Petersilie
40 g süßer Senf
2 Eier
1 Laugenbrezen
200 ml Rapsöl

Zutaten für die Kartoffelknödel:

200 g mehliges Kartoffel
80 g griffiges Mehl
10 g Weizengrieß
1 Ei
2 Prisen Tafelsalz
70 g Edelweisse
40 g Teebutter
20 g Dijonsenf
8 g Honig

Nuggets von der Edelweissen und Kartoffelknödel gefüllt mit der Edelweissen

1. Zubereitung Nuggets

Laugenbrezen zu feinen Bröseln reiben. Edelweisse schälen, in 1 cm dicke, schräge Scheiben schneiden. Eier und den süßen Senf mit Petersilie verrühren.

Die Stücke von der Edelweissen erst in der Ei-Senf-Masse, dann in den Bröseln wenden. Das Öl erhitzen und die Nuggets darin goldbraun ausbacken.

2. Zubereitung Kartoffelknödel

Kartoffeln waschen und in der Schale mit Salz und Kümmel weichkochen. Wasser abgießen, Kartoffeln ausdämpfen lassen und schälen. Kartoffeln passieren und mit allen Zutaten verkneten. Zehn Minuten ziehen lassen.

Die Edelweisse schälen und in kleine Würfel schneiden. Knödel formen, in die Mitte eine Mulde drücken, die Würfel der Edelweissen einfüllen und Knödel nachdrehen. In leicht wallendem Salzwasser für ca. zehn Minuten kochen und fünf Minuten ziehen lassen.

Butter aufschäumen, Senf und Honig dazu-geben und über die Knödel streuen.