



**Zurück zur Natur**

**30.5.2021**

**Gemüsebeuschel**

Von Paul Ivic

Zutaten:

3 Karotten

2 gelbe Rüben

0,5 Knollensellerie

3 Stangen Staudensellerie

2 rote Zwiebeln

6 Kräuterseitlinge

2 EL Kapern

1 Bio-Zitrone

125-150ml Öl

Scharfer Senf

Etwas Weizenmehl zum Binden

1l Gemüsefond

100g Rahm

1 Schuss Weißweinessig

1 Bund Schnittlauch

Majoran zum Dekorieren

Das Wurzelgemüse schälen, putzen und waschen. Die Staudensellerie waschen, putzen und ev. entfädeln. Die Zwiebeln schälen, die Pilze putzen. Das Gemüse in sehr feine Julienne-Streifen schneiden und getrennt voneinander beiseite stellen.

Die Kapern abtropfen lassen und sehr fein würfeln. Die Zitrone waschen, trocken reiben, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

125ml Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln und die Kräuterseitlinge darin bei kleiner bis mittlerer Stufe 5-10 Minuten anbraten, vielleicht Öl nachgießen. Die Kapern zugeben, etwas Senf einrühren, alles mit etwas Mehl bestäuben und mit Gemüsefond aufgießen.

Karotten, Knollensellerie und Rüben zugeben und alles aufkochen lassen. Gemüse 3-4 Minuten auf mittlerer bis hoher Stufe köcheln lassen, dann die Staudensellerie zugeben.

Rahm einrühren und alles mit Zitronensaft, Zitronenschale und Essig abschmecken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in feine Ringe schneiden und unterrühren. Beuschel mit Serviettenknödel anrichten und mit Majoran garniert servieren.





**Serviettenknödel**

Von Paul Ivic

Zutaten:

2 Zwiebeln

90g Butter und etwas mehr zum Garen der Knödel

Knödel

200ml Milch

Frisch geriebene Muskatnuss

300g altbackenes Weißbrot (zB Baguette)

0,5 Bund Schnittlauch

50g Spinat

5 Eier

Salz, Pfeffer

1 Zweig Thymian

Die Zwiebel schälen und sehr fein schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln darin auf kleiner Stufe 5-10 Minuten glasig dünsten. Die Milch zugießen und mit Muskat würzen.

Das Brot in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in die Milchmischung geben.

Den Schnittlauch und den Spinat waschen, trocken schütteln, grob schneiden und ebenfalls zugeben.

Die Eier trennen. Die Eigelbe unter die Brotmasse mengen. Das Eiweiß zusammen mit 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers zu Schnee schlagen und unter die Masse heben, salzen und pfeffern.

Wasser in einem breiten, flachen Topf aufkochen lassen. Knödelmasse auf ein mit Butter bestrichenes Küchentuch geben (die weniger umweltfreundlichen Alternativen sind Frischhaltefolie und Alufolie), zu einer Rolle formen und die Enden mit Küchengarn gut verschließen. Im köchelnden Wasser auf kleiner bis mittlerer Stufe 20-30 Minuten garen. Alternativ dämpfen.

Anschließend Serviettenknödel aus dem Tuch nehmen und vor dem Servieren in Scheiben schneiden. Die Knödelscheiben in einer Pfanne in etwas Butter zusammen mit dem Thymian von beiden Seiten 2-3 Minuten goldbraun anbraten. Mit Gemüse-Beuschel servieren.