



BRIXENTALER
KochArt

Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

www.brixentaler-kochart.at

Ronenknödel

Zutaten für etwa 4 Portionen

Zutaten:

300 gr. Knödelbrot
130 gr. Ronen gekocht
1 EL Mehl
Salz, Pfeffer, gem. Kümmel
3 Eier
100 gr. Zwiebel klein gehackt
2 EL Butter oder Öl zum anschwitzen der Zwiebel

Zubereitung:

Brot mit etwas Wasser befeuchten, kurz ziehen lassen, mit Mehl bestäuben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die klein gehackten Ronen abseihen, etwas ausdrücken und mit dem Brot vermischen (man kann auch einen Teil der Ronen pürieren). Zwiebel anschwitzen und dazu geben. Eier dazugeben und alles zu einer Masse verkneten in Salzwasser kochen (oder über Dampf - die Farbe bleibt schöner erhalten). Die Knödel auf Rahmblattspinat oder Rahmlauchsauce servieren.

Tipp:

Jeden Samstag ist Knödeltag!