

# Rezepttip: Brotsuppe mit Knödel

Von Küchenchef Florian Neubauer, Restaurant After Seven Zermatt

(Interviewpartner der Brotzeitung Nr. 10)

## Brotsessenz

### Zutaten:

500 g	Fuchs Brot
500 g	Kartoffeln (Bintje) gewaschen
40 g	Sonnenblumen Öl
10 g	Butter
2 L	Gemüsefond
	Salz, Pfeffer, Zitrone

### Zubereitung:

1. Die Kartoffeln und das Brot in 2 x 2 cm große Würfel schneiden und auf einem Blech mit Öl marinieren.
2. Bei 180 Grad Umluft die Würfel im Ofen knusprig braun backen.
3. Dann alles in einen tiefen Behälter geben, mit heissem Gemüsefond übergießen und 24 h ziehen lassen.
4. Die Flüssigkeit vorsichtig abpassieren (es darf keine Stärke austreten).
5. Die Brotsessenz erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.
6. Zum Schluss noch die Butter rein mixen.

## Knödel

### Zutaten:

120 g	Zwiebelwürfel
30 g	Butter
350 g	Laugenbretzeln der Bäckerei Fuchs
25 g	Petersilie Krause
20 g	Schnittlauch
1	Knoblauchzehe
150 ml	Milch
50 ml	Sahne
1	Eigelb (M)
1	Ei (M)
	Pfeffer, Salz, Muskat

### Zubereitung:

1. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Laugenbrötchen vom Vortag in gleichmäßige Stücke schneiden 3 x 3 cm. Petersilie und Schnittlauch fein schneiden. Alles in eine Schüssel geben.
2. Milch und Sahne zusammen mit einer zerdrückten Knoblauchzehe erwärmen, mit dem Ei verrühren und durch ein Sieb mit in die Schüssel geben. Mit Pfeffer, Muskat und Salz kräftig würzen. Nun alles mit den Händen gleichmäßig vermengen. 20 Min. ruhen lassen bis die ganze Flüssigkeit aufgesogen ist.
3. 30 cm x 30 cm große Alufolie quer legen, den Teig auf den unteren Teil geben. Zu einer 20 cm langen Rolle formen und stramm in die Folie einrollen. Die Enden bonbonartig eindrehen. Reichlich Wasser in einem breiten Topf aufkochen. Den Knödel hineinlegen und bei sehr geringer Hitze 30 Min. gar ziehen lassen. Dann entnehmen und abkühlen lassen.
4. Den Knödel auspacken und in Würfel schneiden. Scharf anbraten und zur Brotsessenz geben.

