

Bärlauchklößchen

Zutaten (4 Portionen)

2 altbackene Brötchen, in Stücken
40 g Bärlauchblätter, frisch, ohne Stiele
100 g Schalotten
20 g Butter
200 g körniger Frischkäse
30 g Paniermehl
3 Eier
2 EL Speisestärke
2 TL Salz
1 TL Pfeffer
2 Dosen stückige Tomaten (à 400 g)
2 TL Zucker
2 Spritzer Worcester-Sauce
200 g Wasser



Zubereitung

Brötchen und Bärlauch in den Mixtopf geben, 12 Sekunden / Stufe 7 zerkleinern und umfüllen.

70 g Schalotten in den Mixtopf geben, 3 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

10 g Butter zugeben und 2 Minuten / 120°C / Stufe 1 dünsten.

Frischkäse, Paniermehl, Eier, Brötchen-Bärlauch-Mischung, Speisestärke, 1 TL Salz und ½ TL Pfeffer zugeben, 20 Sekunden / Stufe 4 verrühren, umfüllen und 30 Minuten kalt stellen.

Aus dem Kloßteig mit angefeuchteten Händen 12 Klöße (à ca. 60 g) formen, in den Varoma-Behälter und Einlegeboden verteilen, Einlegeboden in den Varoma-Behälter einsetzen und Varoma verschließen. Mixtopf spülen.

30 g Schalotten in den Mixtopf geben, 3 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

10 g Butter zugeben und 1 Minute 30 Sekunden / 100°C / Stufe 1 dünsten.

Tomaten, 1 TL Salz, ½ TL Pfeffer, Zucker, Worcester-Sauce und Wasser zugeben, Varoma aufsetzen und 20 Minuten / Varoma / Stufe 2 garen.

Varoma absetzen, Klöße auf 4 Teller verteilen, Tomatensauce abschmecken und zu den Klößen servieren.

Tipps:

Die Klößchen lassen sich auch gut mit einem Eisportionierer formen.

Bitte unbedingt körnigen Frischkäse verwenden! Wir hatten normalen Frischkäse.

Dadurch war der Teig sehr dünn und musste mit zusätzlicher Stärke und Semmelmehl nachgebessert werden ☹

www.cookidoo.de