

REZEPT DER WOCHE

KW 34 18.08. – 24.08.2025

Rote-Bete-Knödel mit Meerrettichsoße (für 4 Personen)



Das brauchen Sie:

Knödel:

½ Bund	Frühlingszwiebeln	(Art.Nr. 405)
30 g	Butter	(Art.Nr. 2340)
300 g	6 altbackene Brötchen	
80 ml	Milch	(Art.Nr. 2001)
300 g	Rote Bete	(Art.Nr. 320)
3	Eier	(Art.Nr. 1989)
100 g	Gouda	(Art.Nr. 2508)
½ Bund	Petersilie frisch getrocknet	(Art.Nr. 451 od. 8571)
½ TL	Kümmel gemahlen	(Art.Nr. 8142)
2 EL	Dinkelvollkornbrösel	(Art.Nr. 6016)

Meerrettichsoße:

½ Bund	Frühlingszwiebeln	(Art.Nr. 405)
1 EL	Butter	(Art.Nr. 2340)
2	Kartoffeln mehligkochend	(Art.Nr. 502)
100 ml	Sahne	(Art.Nr. 2044)
30 ml	Parmesan	(Art.Nr. 2504)
2 EL	Sahnemeerrettich	(Art.Nr. 8159)
etwas	Zitronensaft	(Art.Nr. 1760)
etwas	Zucker	
	Salz, Pfeffer	

Und so geht's:

Rote-Bete-Knödel

Rote Bete waschen, 40–50 Min. weichkochen, schälen. 200 g pürieren, 100 g würfeln.

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, in Butter goldbraun braten, abkühlen lassen. Brötchen würfeln, mit heißer Milch übergießen. Püree, Würfel, Eier, Petersilie, Gouda, Zwiebeln und Dinkelbrösel zugeben, würzen und verkneten. Evtl. mehr Brösel einarbeiten.

12 Knödel formen. In heißem Salzwasser 12–15 Min. ziehen lassen (nicht kochen).

Meerrettichsoße

Frühlingszwiebeln in Butter andünsten, mit 400 ml Wasser ablöschen.

Kartoffeln raspeln, zugeben und 10 Min. köcheln. Sahne, Parmesan, Meerrettich einrühren, pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft abschmecken.