

Visper Safranknödel mit "Walliser Weißbier" - Schwammerl (Pilze)

Mär 22

Menge für 4 - 6 Pers

Rezept erstellt für Pascal Fluri - DER CHUCHICHEF

	Menge	Einheit	Zutaten
Safranknödel	300	g	Knödelbrot (in dünne Scheiben geschnittenes Weißbrot)
	150	ml	Milch
	0.3	g	Safranfäden, Walliser aus Mund bevorzugt
	4	St	Eier
	50	g	Butter
	100	g	etwa 1 St. Zwiebel, klein gewürfelt
	50	g	Stangensellerie klein gewürfelt
	30	g	2 Esslöffel Mehl
	50	g	getrocknete Walliser Aprikosen, klein gewürfelt
ca.	100	g	Würziger Walliser Käse, fein gerieben
			Salz, Cayennepfeffer
Kochwasser	0.1	g	Safranfäden
			Salz

Walliser Weißbier-Schwammerl (Pilze)

für 4 - 6 Pers.

	Menge	Einheit	Zutaten
Schwammerl	400	g	Schwammerl (z. Zt. eben nur Zuchtpilze)
			Champignons, Kräuterseitlinge, Shiitake
	30	g	Getrocknete Pilze
Soße	20	g	Butter
	50	g	Schalotten klein gewürfelt
	1	St	Knoblauchzehen fein zerkleinert
	200	ml	Walliser Weißwein
ca.	200	ml	Weißbier
	200	ml	Sahne
	0.5	TI	Speisestärke
Gewürze			Salz, Pfeffer, Zucker
			Gemahlener Kümmel
			Cayennepfeffer
	2	El	frische Blatt Petersilie grob geschnitten

Für die Knödel vorbereiten

Zwiebel in Butter anbraten, Sellerie zugeben und gleich vom Feuer nehmen,
Milch mit 0,3g Safran erwärmen und mindestens fünf Minuten den Safran ausziehen lassen.

Knödel zubereiten

Knödelbrot würzen mit Salz u. Cayenne, mit warmer Safran-Milch übergießen.

Zwei Minuten "weichen" lassen.

Eier, Aprikosen, Käse, Mehl u. Butter-Zwiebel-Sellerie-Mix zugeben.

Zu einem griffigen Knödelteig verarbeiten.

Mit feuchten Händen Knödel in gewünschter Größe formen. Empfehle: Portion 180 g.

Es geht also 1x 180g oder 2 x 90g oder 3 x 60 g. Oder eben so groß wie SIE die Knödel möchten. Alles geht - nix muss!!!

Knödel garen

Für diese Menge braucht etwa 3 l. Wasser. Dieses gut salzen, 0,1 g Safran zugeben
Und die Knödel ins kochende Safran-Salzwasser einlegen, einmal aufkochen. Danach
am Siedepunkt, je nach Größe 15 bis 25 Minuten garen.

Schwammerl (Pilze) vorbereiten

Schwammerl putzen, besser nicht waschen sondern bei Bedarf mit einem feuchten Tuch
abwischen, mundgerecht schneiden

Getrocknete Pilze mind. eine Stunde in kaltem Wasser einweichen, abschütten.

Walliser Weißbier- Schwammerl herstellen

Schwammerl, (Pilze) in einer ausreichend großen Pfanne in Butter etwa eine Minute braten,
würzen mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker u. gem. Kümmel. Schwammerl aus der Pfanne nehmen.

Schalotten, Knoblauch und die getrockneten Pilze in Butter anbraten, ablöschen mit Weißwein
Weißbier und Sahne. Soße kurz aufkochen, danach mit in kaltem Wasser angerührter
Speisestärke leicht binden, (nicht zu dick). Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Cayenne,
Schwammerl in die Soße geben. Zuletzt die Petersilie untermischen.

Fertigstellen und Anrichten

Visper Safranknödel auf den Walliser Weißbier- Schwammerl anrichten

Wenn Sie zu diesem Rezeptvorschlag dazu separat noch Walliser Trockenfleisch reichen wollen- perfekt.
Der Knödel würde sich freuen - und die Genießer auch!

Der Visper Safranknödel ist in Vielseitigkeit und Kompatibilität kaum zu überbieten. Er passt zu "fast" allem
Nur allein auf dem Teller, das mag er nicht, er braucht eine saftige Begleitung, der er aber genauso viel Präsenz geben
wird, wie er selbst hat.

Liebe Walliser und Restschweizer: Denkens bitte dran:

Mit Mut, wird's gut.

Lassen Sie sich von Rezepten - gerne auch von diesem, inspirieren. Aber machen Sie
immer Ihr Rezept draus. Hier z. B. mehr oder weniger Safran, Mehr oder weniger Wein...

Und: Kochens in Ihrer Liga. Und wenn's mal nix wird,
fällt das Matterhorn auch nicht in sich zusammen.

Viel Freude beim Ausprobieren IHRES REZEPTS - von mir, wünscht Ihnen
der "Knödel-Botschafter" aus Bayern

Andreas Geitl

www.andreasgeitl.de

Visp März 22