

Schinken – Knödel - Wellington

18.Dezember 2023

Vorbereitungszeit: 40

Kochzeit: 55

Zutaten:

200 g Kren-Schinken

2 Pkg. Blätterteig

2 Zwiebel

1 kg Champignons

1 Bund Petersilie

3 + 1 Eier

250 g Knödelbrot

250 ml Milch

3 EL Mehl

50 g Butter zum Anbraten

Etwas Senf

Etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Etwas Rotkraut (fertig oder zum Selbstkochen)

Zubereitung:

Für die Knödel-Fülle die Zwiebeln und die Champignons klein schneiden. Die Hälfte der Zwiebeln in Butter anschwitzen, die gehackte Petersilie hinzufügen und etwas mitrösten.

Milch mit etwas Butter erwärmen und über das Knödelbrot gießen. 3 Eier, 3 EL Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zur Masse hinzufügen, gut durchrühren und 20 Minuten ziehen lassen.

Die Knödelmasse in ein Küchentuch einschlagen, festbinden und 20 Minuten leicht wallend kochen.

Nach der Kochzeit die Knödel aus dem Küchentuch nehmen und leicht abkühlen lassen.

Die restlichen Zwiebeln anschwitzen, die Champignons hinzufügen und so lange mitrösten, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Petersilie hinzufügen und kurz mitrösten. Salzen, pfeffern und anschließend abkühlen lassen.

Für das Schinken-Wellington 3 Blätter vom Kren-Schinken in die Mitte des ausgerollten Blätterteigs legen, mit Senf bestreichen und die Hälfte der Champignons darauf verteilen.

Nochmals mit 3 Blätter Kren-Schinken belegen und wieder mit Senf bestreichen.

Nun die gekochten Knödel darauflegen und den Blätterteig einrollen. Mit einem verquirlten Ei bestreichen und nach Packungsanleitung im Backrohr goldbraun backen.

Das fertige Schinken-Knödel-Wellington mit warmem Rotkraut servieren.

Tipp:

1 - 2 TL Sauerrahm in die Knödelmasse geben.

