

## Rohrholbe-Chuchi Kochabend vom 3. April 2017

Erstelldatum:	Thema: Italia Trentino Südtirol	Ursprung:
---------------	---------------------------------------	-----------

### Kalbskopfknödel

Vorbereitungszeit:	Backzeit/Kochzeit:
--------------------	--------------------

#### Zutaten für 4 Personen:

##### Kalbskopf

240 g gepresster Kalbskopf  
½ rote Zwiebel  
etwas Schnittlauch  
2 EL Rittner Weinessige  
etwas Öl  
Salz und Pfeffer  
30 g geröstete Pinienkerne

##### Knödel

250 g Weissbrot vom Vortag, in ½ cm  
grosse Würfel geschnitten  
2 Eier  
250 ml Milch  
1 EL Zwiebel, fein gehackt  
1 EL Butter  
2 EL Petersilie, fein gehackt  
1 EL Schnittlauch, fein geschnitten  
Salz und Pfeffer  
etwas Öl

##### Kirschtomaten

#### Zubereitung:

Kalbskopf in gleich grosse Würfel schneiden und in der Pfanne mit Zwiebeln und Pinienkernen schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weinessig ablöschen. Schnittlauch dazugeben.

Zwiebeln in Butter anbraten und mit Weissbrotwürfeln vermengen. Eier mit Milch verrühren, Petersilie und Schnittlauch zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Brot geben, gut vermengen und den Teig 15 Minuten ruhen lassen. Mit der Hand Knödel formen (6-8 cm Durchmesser) und in kochendem Salzwasser 15 Minuten köcheln lassen. Die gekochten Knödel etwas auskühlen lassen.

Knödel in ungefähr 2 cm dicke Scheiben schneiden und in etwas Öl auf beiden Seiten goldgelb anbraten, Kalbskopf und Knödelscheiben als Türmchen anrichten und mit Kirschtomaten garnieren.