



Macht Appetit auf regional!

# KNÖDL & CO. resch und bunt

**KNÖDLGRÖSTL**  
mit Petersilienwurzel,  
Gelber Bete und Pilzen

MINDESTENS  
**50 %**  
AUS  
BAYERISCHER  
LANDWIRT-  
SCHAFT!



# Rezepte für die Gemeinschaftsverpflegung

# KNÖDLGRÖSTL

100  
PORTIONEN

## Zutaten

- 15 kg Kartoffelknödel\*, grob gewürfelt, resch gebraten
- 2 kg Butter\*
- 2,5 kg Petersilienwurzeln\*, geschält und längs halbiert, dann schräg in Scheiben geschnitten
- 3 kg Spitzkohl oder Weißkraut\*, in Rauten geschnitten
- 3 kg Champignons\*, optional Pfifferlinge, geputzt und geviertelt
- 2 kg Zwiebeln\*, fein gewürfelt
- 150 g Kümmel, geröstet und gestoßen
- 500 g Zucker
- 2 l dunkles Bier
- 8 l Velouté (Gemüse)
- 4 kg Gelbe Bete\*, in Würfel geschnitten, blanchiert
- 125 g Stärke, in Wasser gelöst zum Eindicken
- 200 g Schnittlauch\*, fein geschnitten

## Zubereitung

- Petersilienwurzeln, Spitzkohl, Champignons und Zwiebeln in Butter anbraten. Dann den Kümmel zugeben. Zucker einstreuen und karamellisieren lassen.
- Mit dunklem Bier ablöschen.
- Mit der Velouté auffüllen, einmal aufkochen lassen. Gegebenenfalls mit Stärke eindicken.
- Vorbereitete Gelbe Bete zugeben.
- Dann erst die resch gebratenen Knödel zugeben, mit Schnittlauch garnieren.
- Am schönsten richtet man die reschen Knödel auf dem Gemüse separat an.

\* Diese Produkte sind mit den Siegeln GQB und BBS erhältlich.

