

Semmelknödelsoufflé



500 g Weißbrot, ohne Kruste
1 EL Öl
100 g Speckwürfel
50 g Butter
500 ml Buttermilch

Das Weißbrot in Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Speck und die Schalotten darin anschwitzen. Zum Schluss die Butter hineingeben und schmelzen lassen. Auf die Brotwürfel gießen und gut vermischen. Die Buttermilch mit dem Eigelb verrühren und auch dazu geben. Gut abgedeckt etwa 2 Stunden ruhen lassen. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse in vorgefettete Soufflé Formen (180 ml) geben und diese in eine feuerfeste Auflaufform (auf dem Boden 2 Blätter Küchenpapier legen) stellen. Soviel Wasser in die Auflaufform geben, dass die Förmchen etwa 1,5 cm tief im Wasser stehen.

Den Grill vorbereiten für indirekte Hitze (180°C). Falls ein Holzkohlegrill verwendet wird, braucht man 2/3 Anzündkamin durchgeglühte Briketts. Die Förmchen im Wasserbad indirekt auf dem Grill platzieren und etwa 25 Minuten grillen bis sie gar (Stäbchenprobe) und leicht gebräunt sind. Beim Grillen den Grill bitte nicht öffnen, da sonst die Gefahr besteht, dass die Soufflés wieder zusammen fallen.