



SEMMEKNÖDEL GRUNDREZEPT & PILZRAGOUT MIT PFIFFERLINGEN / SCHWAMMERLN



Semmelknödel stelle ich nicht nur gerne her, wenn ich alte Brötchen oder Brezeln habe. Semmelknödeln sind eine tolle Beilage zu herzhaften Gerichten, egal ob mit oder ohne Fleisch. Heute bereite ich sie mit einem Pilzragout in Rahmsoße zu – vegetarisch sozusagen.



Zubereitungszeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 5

SEMMEKNÖDEL

Schneide die Brötchen in 1 cm große Würfel. Schäle die Zwiebel und schneide sie in feine Würfel. Erhitze die Butter in einer Pfanne und brate die Zwiebelwürfel darin für 4-5 Minuten an. Lösche die Zwiebeln mit der Milch ab und gieße die Mischung nun über die Brötchenwürfel. Füge die Eier, das Mehl, Salz, Pfeffer und die gehackte Petersilie hinzu und knete die Zutaten vorsichtig zusammen. Lasse die Masse 30 Minuten abgedeckt ruhen.

Forme daraus mit feuchten Händen etwa 12 Semmelknödel und lege sie auf ein feuchtes Küchenbrett oder einen feuchten Teller.

Koche 2-3 Liter Wasser auf und salze es.

PILZRAGOUT

Wasche die Pilze nicht, sondern putze sie mit einem Tuch. Schneide die Champignons in Viertel.

Erhitze die Butter in einer großen Pfanne. Schneide die Schalotte oder Zwiebel in feine Würfel und brate sie in der Butter etwa 5 Minuten an. Füge die Champignons und Pfifferlinge hinzu und brate sie etwa 5 Minuten mit an. Lösche die Pilzpfanne mit der Sahne ab. Verrühre die saure Sahne mit dem Mehl und füge es hinzu. Schmecke die Soße mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat ab. Lasse die Soße etwa 5-6 Minuten schwach köcheln. Streue die Petersilie über das Pilzragout und serviere die Knödel mit den Pilzen.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Sally <3



Gib nun die Semmelknödel in das kochende Salzwasser und lasse sie bei mittlerer Stufe leicht sieden. Sie sind nach etwa 10-12 Minuten gar. So sind die Semmelknödel und die Soße gleichzeitig fertig.

SEMMEKNÖDEL:

- 5 Brötchen (vom Vortag)
- 1 Zwiebel
- 60 g Butter
- 125 ml Milch
- 3 Eier
- 40 g Mehl
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 2 EL Petersilie (gehackt)

PILZRAGOUT:

- 500 g Champignons (braun & weiß)
- 300 g Pfifferlinge
- 60 g Butter
- 1 Zwiebel (oder Schalotten)
- 80 ml Sahne
- 200 g saure Sahne
- 15 g Mehl
- 2 EL Zitronen (Saft)
- ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 1 Pr. Muskatnuss
- 2 EL Petersilie (gehackt)