

Rezept

Semmelknödel mit Pilzragout

Ein Rezept von Semmelknödel mit Pilzragout, am 19.04.2024

Zutaten

200 ml Milch	4 Brötchen vom Vortag
1/2 Bund glatte Petersilie	1 kleine Zwiebel
1 TL Butter	1 Ei (Größe M)
1-2 EL Mehl (bei Bedarf)	Salz
schwarzer Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
400 g gemischte frische Pilze (Champignons, Shiitake, Austernseitlinge, Kräuterseitlinge)	1/2 Bund Frühlingszwiebeln
100 ml Gemüsebrühe (Instant)	1 EL Butter
Salz	100 g Sahne
1 TL Mehl (bei Bedarf)	schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Milch erhitzen. Die Brötchen in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit der Milch übergießen. Gut mischen und ca. 10 Min. ziehen lassen. Inzwischen die Petersilie waschen und gründlich trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. In einer weiten Pfanne die Butter zerlassen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze in ca. 3 Min. glasig dünsten, dann zusammen mit der gehackten Petersilie und dem Ei zur Brötchenmischung geben und alles mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten; falls er zu weich ist, etwas Mehl dazugeben. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzig abschmecken.
3. Für das Pilzragout die Pilze, falls nötig, trocken abreiben (keinesfalls waschen!) und ohne die Stielenden (bei Shiitakepilzen die Stiele komplett entfernen) je nach Größe in Scheiben oder Viertel schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen, das Weiße und das Grüne getrennt in Ringe schneiden.
4. Für die Knödel in einem Topf reichlich Wasser aufkochen und salzen. Aus dem Semmelteig vier Knödel formen, diese ins Wasser geben und bei kleiner Hitze ca. 15 Min. garen. Das Wasser soll nicht sprudeln, sondern sich nur ganz sanft bewegen.
5. Inzwischen in der Pfanne die Butter zerlassen und darin die weißen Frühlingszwiebelringe bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. anbraten. Die Pilze dazugeben und bei starker Hitze ca. 5 Min. unter Rühren mitbraten. Alles mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und bei mittlerer Hitze offen ca. 5 Min. einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Die fertigen Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben. Falls das Pilzragout zu flüssig ist, das Mehl mit etwas kaltem Wasser anrühren, zum Ragout geben und dieses unter Rühren kurz aufkochen. Das rohe Frühlingszwiebelgrün unterheben. Das Ragout mit den Knödeln servieren.