

Rezept

Abgeschmolzene Steinpilzknödel

Ein Rezept von Abgeschmolzene Steinpilzknödel, am 18.01.2025

Zutaten

250 g entrindetes Weißbrot (vom Vortag)	gut 200 ml Milch
500 g frische, möglichst kleine Steinpilze	2 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe	125 g Butter
2 Eier (Größe L)	ca. 1 EL Semmelbrösel
1 EL Mehl	½ TL getrockneter Oregano
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	1 EL Olivenöl
1 Bund Schnittlauch	50 g Parmesan am Stück

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Die Milch etwas erwärmen, über die Brotwürfel gießen und ca. 30 Min. quellen lassen. Die Steinpilze mit einem Pinsel und Küchenpapier säubern, Erdreste mit einem kleinen Messer abschaben. Die Stielen wegschneiden. Ca. 100 g Steinpilze (die weniger schönen) in kleine Würfel schneiden.
2. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und nur das Weiße fein hacken. Den Knoblauch schälen und klein würfeln. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen. Die Steinpilzwürfel darin kräftig anbraten. Die gehackten Frühlingszwiebeln und den Knoblauch dazugeben und mitbraten, bis sie glasig sind. Die Mischung zu den Brotwürfeln geben und unterrühren. Die Eier, die Semmelbrösel und das Mehl untermischen. Die Masse mit Oregano, Salz, Pfeffer und Muskat würzen und kräftig durchkneten. Abgedeckt ca. 20 Min. ruhen lassen. Falls die Masse zu weich ist, noch Semmelbrösel dazugeben.
3. Die restlichen Steinpilze in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne das Olivenöl mit 1 EL Butter erhitzen. Die Pilzscheiben darin anbraten, bis sie leicht bräunen, dabei öfter wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm halten.
4. Für die Knödel reichlich Wasser aufkochen und salzen. Aus der Knödelmasse ca. 4 cm große Klöße formen, ins siedende Wasser geben und darin ca. 10 Min. gar ziehen lassen; das Wasser darf nicht wieder kochen, sonst zerfallen sie.
5. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Parmesan grob raspeln. Die restliche Butter in einem Pfännchen erhitzen, bis sie beginnt, braun zu werden, dann sofort vom Herd nehmen. Die Steinpilzscheiben auf flache Teller verteilen. Die Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und auf den Pilzen anrichten. Die Knödel mit Parmesan bestreuen und die gebräunte Butter darüber verteilen. Das Ganze mit den Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.